MEMORIA

SOBRE OS

PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO

EMPREGADOS NOS PRINCIPAES

CENTROS VINHATEIROS DO CONTINENTE DO REINO

APRESENTADA

AO ILLUSTRISSIMO E EXCELLENTISSIMO SENHOR

MINISTRO DAS OBRAS PUBLICAS, COMMERCIO E INDUSTRIA

PELA

COMMISSÃO NOMEADA EM PORTARIA DE 10 DE AGOSTO DE 1866

LISBOA
IMPRENSA NACIONAL
1867

A producção dos vinhos é uma das maiores riquezas da industria agricola em Portugal; o commercio d'este producto avulta mais do que todos na exportação dos productos agricolas do nosso solo; a concorrencia dos productos estrangeiros, e principalmente dos vinhos pouco alcoolicos, está prejudicando nos principaes mercados da Europa e da America a natural expansibilidade que a nossa exportação deveria ir tendo de anno para anno, em consequencia do augmento absoluto do consumo dos vinhos por toda a parte; as leis fiscaes da Inglaterra, fundadas sobre a escala alcoolica, estão influindo de um modo funesto sobre o consumo dos nossos vinhos no reino unido; a tendencia do consumo para os vinhos simples, pouco alcoolicos, ligeiros e palhetes é manifesta; convem pois estudar os systemas de fabricação dos vinhos nas differentes regiões vinicolas do paiz, reconhecer as causas dos defeitos pelos quaes elles são muitas vezes prejudicados na concorrencia com vinhos estrangeiros, e preparar a transformação indispensavel e urgente da nossa industria dos vinhos, no intuito de lhe dar nos mercados do mundo o logar que ella deve e tem incontestavel direito de alcançar e manter. Tendo em consideração o que fica ponderado: ha Sua Magestade por bem nomear, pelo ministerio das obras publicas, commercio e industria, uma commissão composta do visconde de Villa Maior, lente jubilado de chimica na escola polytechnica, João Ignacio Ferreira Lapa, lente de chimica agricola no instituto geral de agricultura, e Antonio Augusto de Aguiar, lente de chimica na escola polytechnica e instituto industrial, a fim de visitarem, durante o tempo das vindimas e da feitura dos vinhos, os principaes districtos vinhateiros do reino; devendo o visconde de Villa Maior visitar os districtos ao norte do Douro, Antonio Augusto de Aguiar, os districtos comprehendidos entre o Douro e o Tejo, com excepção do districto de Lisboa, e João Ignacio Ferreira Lapa, o districto de Lisboa e os districtos ao sul do Tejo. A commissão formulará um programma dos seus estudos e trabalhos, e enviará até ao dia 15 de novembro proximo um relatorio ao governo.

Paço, em 10 de agosto de 1866.=*João de Andrade Corvo.*

Ill.mo e ex.mo sr. — A commissão que pela portaria de 10 de agosto do corrente anno foi encarregada de *visitar, durante o tempo das vindimas e feitura dos vinhos, os principaes districtos vinhateiros do continente do reino, a fim de estudar os systemas de fabricação dos vinhos nas differentes regiões vinicolas do paiz, reconhecer as causas dos defeitos pelos quaes elles são muitas vezes prejudicados na concorrencia com os vinhos estrangeiros, e preparar a transformação indispensavel e urgente da nossa industria dos vinhos, no intuito de lhe dar nos mercados do mundo o logar que ella deve e tem incontestavel direito de alcançar e manter*, vem hoje apresentar a v. ex.a o resultado dos seus trabalhos.

A natureza do objecto incumbido á commissão, a extensa área que os vogaes deviam percorrer, o curto espaço de tempo dentro do qual as vindimas e as operações necessarias á feitura dos vinhos se executam em quasi todas as regiões do paiz, e finalmente a deficiencia, em muitos casos absoluta, dos meios de transporte para viajar através das regiões vinicolas, tornavam extremamente difficil um estudo completo, consciencioso e efficaz, sobre os processos de vinificação empregados em todas essas regiões, para que os commissarios do governo podessem formar a respeito d'elles um juizo seguro que os habilitasse a dizer e asseverar o que n'elles havia de bom ou de mau, e a aconselhar os meios mais opportunos para alcançar a transformação que o governo deseja ver realisada, e que tão util se antolha á agricultura e ao commercio.

Todas estas considerações, que não podiam ser estranhas á intelligencia do governo, convenceram a commissão de que o seu trabalho no presente anno não poderia ir alem de um simples reconhecimento geral dos methodos seguidos nas operações da vinificação adoptadas nas diversas regiões vinicolas que têem já, ou podem vir a ter no futuro, importancia real no commercio dos vinhos portuguezes.

Prepararam n'este sentido os commissarios o programma dos seus es-

tudos, e cada um d'elles percorreu os districtos que lhes foram designados na portaria de 10 de agosto.

Limitada ainda assim a um simples reconhecimento, a tarefa dos commissarios apresentou na sua execução difficuldades consideraveis. Na maior parte das regiões vinicolas do nosso paiz as vindimas têem logar desde o meio de setembro até ao meio de outubro: poucas principiam antes, poucas se prolongam até mais tarde; porém, a variedade das situações, a diversidade de condições climatericas, e até os habitos especiaes de cada localidade, fazem com que muitas vezes, em duas regiões proximas, as epochas da vindima sejam relativamente afastadas, de modo que tornam impossivel o traçar um itinerario methodico para uma viagem de inspecção, em que se possam successivamente percorrer todas as localidades interessadas e interessantes, chegando a cada uma d'ellas na occasião opportuna para fazer, com proveito e sem perda de tempo, as observações indispensaveis ao completo reconhecimento dos processos empregados. Accresceram ainda no presente anno novos embaraços provenientes da irregularidade da estação, dos estragos que o *oidium* fez em muitas vinhas, e ainda outras circumstancias que forçaram os colheiteiros a alterar as epochas regulares das vindimas, fazendo-as antecipar n'umas partes e retardar em outras, o que tudo difficultou o exame que os commissarios se propunham a fazer.

Porém, se o reconhecimento feito pelos commissarios não é tão completo como elles desejavam faze-lo, póde todavia este trabalho considerar-se como sufficiente para dar uma idéa geral da industria vinicola do paiz, e preparar o campo para estudos mais perfeitos que a esclareçam e colloquem no caminho dos melhoramentos e reformas indispensaveis á sua natural expansão e á conquista do logar eminente que os seus productos devem alcançar e manter nos mercados estrangeiros.

Tendo a portaria de 10 de agosto encarregado a cada um dos tres commissarios o exame em separado das regiões vinhateiras, ao norte do Douro, entre o Douro e o Tejo, e ao sul do Tejo, comprehendendo n'esta o districto de Lisboa, será tambem em separado que os commissarios darão conta a v. ex.ª do estudo feito em cada uma d'essas grandes divisões.

1.ª DIVISÃO

DISTRICTOS DO NORTE

Os districtos de Bragança, Villa Real, Vianna do Castello, Braga e Porto constituem a primeira grande divisão ao norte do Douro.

N'esta grande divisão devem estabelecer-se duas secções principaes em quanto á categoria dos vinhos produzidos, as quaes correspondem exactamente á divisão das antigas provincias ao norte do Douro; são estas:

1.ª A provincia de Traz os Montes, em que se produzem os vinhos maduros e alcooliços;

2.ª A provincia do Minho, ou entre Douro e Minho, em que se obtêem unicamente vinhos verdes.

Em ambas estas secções a natureza do solo, as condições climatericas, as castas das uvas e os methodos de cultura das vinhas apresentam differenças essenciaes que, independentemente dos processos da vinificação, concorrem poderosamente para a formação de duas categorias de vinhos essencialmente distinctos, os maduros e os verdes. Porém, como é natural de suppor, em cada uma d'estas categorias ha variantes tão numerosas, e até irregularidades taes que tornam mui difficil, se não impossivel, desde já uma boa classificação dos vinhos do paiz.

Emquanto se não fizer um estudo completo de todos os nossos vinhos, qualquer tentativa de classificação será necessariamente imperfeita, e por este motivo o mais conveniente, por emquanto, será limitar-nos a considera-los, dentro das respectivas categorias, unicamente em relação ás regiões e localidades em que elles são produzidos.

I

PROVINCIA DE TRAZ OS MONTES

DISTRICTO DE VILLA REAL

A primeira grande secção ou circumscripção, em que se produzem os vinhos maduros e alcoolicos, encerra em si a região vinicola mais notavel e importante de Portugal, uma das primeiras do globo, conhecida em todo o mundo pelo nome de paiz vinhateiro do Douro, e celebre pelos preciosos vinhos do Porto que n'ella se geram.

Esta região occupa uma grande parte do paiz que o rio Douro banha dentro do nosso territorio, estendendo-se não só para o norte mas tambem para o sul da corrente d'este rio, e por isso não coincide com a divisão administrativa dos districtos. Aqui, como na designação das bacias hydrographicas, não são os rios que servem para delimitar as regiões, porém sim as linhas das montanhas que separam as vertentes das aguas.

A circumscripção ou demarcação, que no seculo passado foi estabelecida pela legislação restrictiva da agricultura e commercio dos vinhos do Douro, com o nome de *demarcação do Alto Douro*, collocava a maxima parte d'esta região no actual districto de Villa Real; ainda uma parte consideravel d'ella no districto de Vizeu; ficando apenas uma muito pequena porção d'este paiz no de Bragança.

É sem duvida alguma esta região do Alto Douro aquella em que a industria vinicola tem ainda hoje, e ha de sempre ter importancia capital; porém todo o paiz que se estende desde o limite superior da região do Alto Douro a leste, até á fronteira de Hespanha, e que nós denominaremos Douro Superior, gosa de todas as condições naturaes que favorecem a producção dos vinhos generosos do Douro, e possue já muitas propriedades ruraes que são quasi exclusivamente destinadas á viticultura, e nas quaes se produz a mesma especie de vinho como nos melhores sitios do Alto Douro.

O Alto Douro e o Douro Superior cultivam a vinha e fabricam o vinho pelos mesmos methodos, e por isso os seus productos são da mesma natureza, têem os mesmos caracteres e qualidades e gosam da mesma reputação. Deve comtudo notar-se que na ahtiga circumscripção legal do Alto Douro se acham comprehendidas muitas localidades que, por não gosarem já das mesmas condições naturaes que favorecem a parte principal da região, produzem vinhos que de modo algum se podem comparar com os do typo nobre do Douro, apesar de se empregar na sua fabricação o mesmo processo com que estes ultimos se fazem.

Fóra da região do Douro, tanto no districto de Villa Real como no de Bragança, existem outras regiões isoladas muito mais circumscriptas e de *muito menor* importancia, mas que todavia merecem ser consideradas, não só porque influem já na riqueza das localidades, mas até porque podem vir um dia a ser mais ou menos preponderantes na producção vinicola do reino, concorrendo poderosamente para o incremento da fortuna publica.

Algumas d'estas regiões acham-se em notavel via de progresso, apesar das contrariedades que se oppõem ao desenvolvimento das suas forças productivas. A ausencia completa de vias de communicação, que obsta á saida dos productos; a falta de capitaes e de braços que esterilisa toda a capacidade da producção; e finalmente a carencia absoluta da necessaria instrucção agricola e de bons exemplos, que são indispensaveis para bem dirigir os trabalhos das industrias nascentes, são estorvos que obstam a que uma grande parte do paiz revele as suas forças productivas.

No districto de Villa Real e Bragança muitos são os concelhos em que a viticultura é já um ramo importante do trabalho agricola, e muitos d'elles só esperam pelos melhoramentos economicos, que dependem de uma boa administração publica, para se collocarem a par dos primeiros.

Limitando esta exposição ás localidades que actualmente têem alguma importancia como productoras de vinhos finos e ordinarios, que podem alimentar o commercio de exportação, ou como vinhos ou como aguardente, teremos a mencionar, alem do paiz essencialmente vinhateiro do Douro (Alto Douro e Douro Superior), no districto de Villa Real os do concelho de Murça, na parte que chamam a *Terra quente;* os de Valle Passos, alguns do concelho de Chaves, e notavelmente, entre estes, os da ribeira de Oura; os vinhagos da Bemposta no concelho de Mogadouro; os das Arcas, Villarinho do Monte, Villarinho de Agrochão e Lamalonga, no concelho de Macedo de Cavalleiros; os do concelho de Villa Flor; os da Villariça e ainda os das proximidades de Bragança, todos no districto de Bragança, deixando outros muitos de menor importancia e cuja reputação por emquanto se não estende alem *da propria* localidade.

Na região vinhateira do Douro está adoptado um methodo regular e uniforme de vinificação, que uma longa pratica tem mostrado como mais adequado e efficaz á producção dos vinhos finos e generosos que no commercio se conhecem com o nome de vinhos do Porto ou de feitoria.

Todos sabem que as boas qualidades do vinho dependem de um conjuncto de condições essenciaes provenientes umas da natureza, outras da vontade e saber dos homens, e que *todas* ellas estão sujeitas a variações que podem influir consideravelmente no producto. A natureza do solo, a situação e exposição da vinha, as castas de uvas que predominam na colheita, o clima e accidentes meteorologicos, a epocha e regularidade da vindima, os cuidados na escolha das uvas e separação das partes alteradas

do fructo, a regularidade e escrupuloso aceio das operações do fabrico do vinho, e finalmente as boas condições dos lagares e das vasilhas, e o consciencioso e severo tratamento dos vinhos nas adegas, até que a sua organisação esteja completa, são as condições capitaes que determinam a excellencia do producto.

De todas as regiões do norte de Portugal é o paiz vinhateiro do Douro o unico em que se attende com mais cuidado a todas estas condições, e assim devia ser, porque n'esta região é a viticultura a occupação mais importante, senão a unica, dos homens laboriosos.

Não fallando das condições naturaes (natureza do solo, exposição, situação e clima), os lavradores do Douro têem desde longo tempo pensado em escolher, entre as numerosas castas de uvas ali conhecidas, aquellas que a experiencia lhes tem mostrado serem as mais adequadas á producção do vinho-typo que o commercio acreditou no mercado principal d'este genero, isto é, do vinho do Porto. A epocha das vindimas, as praticas da vinificação, a construcção dos lagares e das vasilhas, tudo apresenta um caracter uniforme em que as variantes são de pouca importancia e não invalidam as regras geraes.

É opinião aceita e incontestada que para fazer o vinho do Porto é necessario effectuar a vindima quando as uvas chegam á sua completa maturação; que o lagar se deve encher no menos tempo que seja possivel; que se deve dar ás uvas um trabalho de pisa completo e até violento; que convem promover uma fermentação tumultuosa, forte e não interrompida; que se deve envasilhar quando o mosto apresenta o cheiro e sabor vinosos, e quando, ainda com um resto de doçura, manifesta a adstringencia e travo proprios do cango, addicionando-lhe, logo ao entrar para a vasilha, uma porção de boa aguardente do paiz, que vae de 4 a 8 por cento do volume do vinho.

Verdade é que não foi sempre assim que se fez o vinho do Porto, principalmente no que diz respeito á addição da aguardente; porém, desde que se pediram vinhos que apresentassem uma certa doçura, estabeleceu-se e generalisou-se como regra esta addição, pois se reconheceu que, pela influencia do excesso de alcool, uma porção de assucar da uva escapava á fermentação, precipitando-se as materias azotadas que constituem o fermento, retardando-se d'este modo a fermentação lenta e originando-se reacções, ainda pouco estudadas, em que se formam principios uteis á excellencia do vinho.

Dentro da circumscripção ou demarcação que a extincta lei assignava para a producção dos vinhos do Douro que tinham o privilegio exclusivo de exportação pela barra do Porto ha, como é de presumir, numerosas variantes nas faculdades productivas de vinhos finos. Abaixo do Corgo os vinhos não são geralmente tão generosos como os que se produzem n[illegible]

parte superior do alto Douro; os que em todas estas regiões são produzidos nas vinhas situadas mais proximas do rio, são mais bem reputados do que os das alturas: em regra geral os da margem directa do Douro são considerados mais espirituosos e finos do que os da margem esquerda; e finalmente os que têem reputação de mais generosos encontram-se na margem direita nas encostas vertentes ao Douro, entre a costa de Gouvinhas e o rio Tua, no territorio que o rio Pinhão divide quasi a meio. Parte da freguezia do Casal de Loivos, que fica á esquerda do Pinhão, é um dos sitios em que os vinhos são excellentes. Tambem as encostas vertentes para o Pinhão são nomeadas como productoras de vinhos especiaes e generosos. As da margem direita da ponte de Celleiros para baixo produzem os vinhos brancos mais finos e aromaticos (balsamicos e almiscarados) de todo o Douro. As da margem esquerda, no territorio de Valle de Mendiz e d'ahi até á foz do Pinhão, produzem vinhos tintos de mais corpo e rica coloração do que os da margem direita.

Como exemplar do methodo seguido pelos mais escrupulosos colheiteiros do Douro na feitura dos vinhos generosos, citaremos aqui o que segue um dos mais intelligentes lavradores da freguezia de Casal de Loivos, o sr. dr. Sampaio. N'esta freguezia a epocha das vindimas é regulada pela que se determina para a quinta da Arrueda, que pela sua situação e exposição de sua vinha é uma d'aquellas em que a maturação das uvas mais cedo se completa. Este anno estava ella marcada para 4 de outubro, porque a estação não correra tão propicia ao desenvolvimento normal do fructo. De ordinario começam ali as vindimas na ultima decada de setembro.

Vindimadas as uvas e escolhidas com todo o cuidado, separando e eliminando todos os bagos seccos, podres, incompletos e maus por qualquer motivo, são postas no lagar, de modo que este se encha no menor espaço de tempo possivel. Os lagares são geralmente grandes, e a sua capacidade está em relação com a das vasilhas, para que estas se enchâm sem interrupção e com producto identico [1]. Depois de cheio o lagar entram n'elle os homens em numero sufficiente para effectuar uma pisa completa no primeiro trabalho: ordinariamente faz-se este serviço, a que se chama a *soca*, com tres homens por pipa, os quaes, com os pés nús e bem lavados, calcam as uvas pelo menos durante seis horas na primeira noite. No dia seguinte continúa o trabalho com menos gente, dois homens por pipa, e começa a observar-se a marcha da fermentação. Nem sempre esta se esta-

[1] Em circumstancias especiaes alguns lavradores mandam desengaçar parcialmente as uvas, o que se faz no lagar á proporção que ellas entram e por meio dos ensinhos de dentes miudos, passando depois pela *sirandu* ou grade de madeira os bagos que escaparam e vão juntos com o engaço. Esta operação é util no caso de não estarem as uvas *muito maduras*, ou em geral quando ellas não podem fornecer um mosto rico em assucar.

belece promptamente, o que depende muito das condições meteorologicas, e n'este caso alguns tentam promove-la, fazendo entrar no lagar muitos homens para que, pelo calor d'estes, a fermentação se desenvolva. Outros empregam um meio mais rasoavel e infallivel, que consiste em introduzir no lagar, cujo mosto se conserva mudo, o cango ainda quente de uma lagarada immediatamente anterior, quando podem dispor d'este recurso. Estabelecida a fermentação e quando ella se acha muito activa, o que se reconhece pela ebullição de grossas espumas, entram novamente no lagar alguns homens com o fim de fazer mergulhar o cango que já se acha levantado, promovendo d'este modd a dissolução mais completa da materia corante que só se póde effectuar á custa do alcool formado na fermentação.

D'este ponto em diante os homens deixam o lagar, mas presta-se assidua attenção á marcha da fermentação. Observa-se se a temperatura diminue, se a espuma se torna menos volumosa, e se o cango começa a destacar-se dos tampos do lagar. Quando apparece o cheiro vinoso bem declarado, quando a doçura do mosto tem diminuido, e que a adstringencia se manifesta bem sensivel, tira-se a prova, vertendo um pouco de mosto vinificado n'um prato de porcelana branco e limpo para ver se está bom de corpo e côr, se forma lagrimas escorrendo pela porcelana, e finalmente se o cheiro e gosto vinosos e a adstringencia fornecida pelo engaço estão bem patentes. É então que se envasilha, addicionando-lhe logo ao entrar para o tonel a aguardente fina na proporção de 4 a 8 por cento do volume do vinho [1]. Despejado o lagar do mosto vinificado, é o cango espremido debaixo da vara, e o liquido que resulta se junta ao primeiro producto. Conserva-se aberto o batoque dos toneis até novembro; depois fecha-se completamente, e assim fica tranquillo o vinho até á epocha em que se trasfega para as pipas, com uma nova addição de aguardente, para ser enviado aos armazens de Villa Nova de Gaya, onde fica entregue aos cuidados do commercio.

A constituição dos vinhos feitos por este processo não está completa senão no fim de alguns annos, e durante o longo periodo da sua organisação é pratica constante submette-los a uma grande serie de lotações e cuidados que elevam consideravelmente o preço dos vinhos de primeira qualidade. Quando estes vinhos são feitos com todo o esmero, com uvas de boas castas, n'um estado completo de maturação e produzidas em bons sitios, não carecem senão da acção do tempo, dos trasfegos regulares e

[1] Alguns colheiteiros empregam o *pesamosto* ou *glucometro*, não só para verificar o estado de maturação das uvas, mas até para reconhecer quando a fermentação chega ao ponto conveniente para envasilhar o vinho. Uns tiram o mosto quando elle marca no glucometro zero para ter os vinhos seccos. Outros envasilham o mosto ainda com 4 ou 5 graus de assucar para que a fermentação continue na vasilha.

arejamento, com a addição gradual de boa aguardente, para se constituirem no estado de vinhos superiores.

As exigencias commerciaes têem feito modificar muitas vezes o processo indicado, poisque o gosto dos consumidores, quasi sempre caprichoso, pede algumas vezes vinhos encorpados, carregados em côr, aromaticos, fortes em alcool, e ao mesmo tempo docos, e outras vezes pede vinhos mais leves, espirituosos e seccos, com sabor de vinhos velhos. É por isso que muitos vinhos do Porto apresentam alguma cousa de artificial.

Não admittindo a legislação restrictiva, que por tanto tempo vigorou, *senão um unico typo de vinho para exportação* para Inglaterra, que para nós tem sido sempre o mercado mais extenso e seguro, todos os productores procuravam approximar os seus vinhos d'esse typo, e, não o podendo sempre conseguir de um modo normal com o vinho genuino de suas colheitas, recorriam então ao emprego de confeições mais ou menos efficazes, como, por exemplo, ao das geropigas para lhe dar corpo e doçura, ao dos extractos da baga do sabugueiro para lhes fornecer côr, e ao excesso da aguardente para lhes dar força. Estas confeições têem sido largamente usadas, e por meio d'ellas muitos vinhos mediocres e até inferiores tomam a apparencia dos vinhos naturalmente generosos do Douro. Não fallaremos de outros expedientes pouco conscienciosos, que tambem se empregam para corrigir ou encobrir certos defeitos e doenças de vinhos incompletos ou degenerados, mas que felizmente são raros.

Tambem não é este o logar proprio para fazer a exposição completa e a critica das modificações que soffre o processo geral, de que nos temos occupado, quando se pretendem fazer vinhos especiaes, como são os vinhos brancos liquorosos e outros, ou quando se preparam geropigas e vinhos abafados para confeição dos outros vinhos.

O Douro produz vinhos de merito e valor incomparaveis devidos ás condições naturaes da região, á excellencia das castas cultivadas, e á esclarecida pratica dos colheiteiros. Todos os lavradores do Douro, e os commerciantes de vinhos do Porto, sabem perfeitamente em que sitios privilegiados esses vinhos se produzem. Outros ha, e muitos, que, apesar de não poderem aspirar ao mesmo grau de superioridade, são ainda, dentro da mesma categoria, de sua natureza excellentes. Porém não se póde duvidar de que muitos vinhos, creados dentro da demarcação vinicola, só por meio de artificio tomam as apparencias de vinho do Douro. Estes e outros que de fóra do paiz vinhateiro, e até de muito longe, têem vindo naturalisar-se ali pelas artificiosas confeições, para usurpar indevidamente o nome de vinhos do Porto, têem por differentes vezes posto em risco, senão o credito do paiz vinhateiro, pelo menos o credito do commercio dos seus vinhos. Similhantes vinhos, aos quaes as confeições não podem

dar senão a apparencia de vinhos finos do Porto, não sustentam por muito tempo a posição que usurpam, e por isso podem ser origem de grandes perturbações commerciaes. Todavia estes vinhos, se fossem fabricados e tratados em harmonia com as suas qualidades naturaes, poderiam ser muito bons, e até excellentes no seu genero, tendo consumidores proprios, que os ha para todos os gostos.

Um dos grandes males que produziu a legislação restrictiva foi o de induzir todos os productores d'estas regiões e dos paizes proximos á imitação forçada de um unico typo de vinho admissivel para exportação com destino á Gran-Bretanha. Hoje é um vicio geral o de querer fazer só vinho do Porto; e ninguem procura investigar qual seja a melhor especie de vinho que as suas vinhas podem dar. A culpa é tambem do commercio, que julga que só os vinhos do Porto podem ter aceitação nos mercados estrangeiros. A liberdade deve com o tempo corrigir estes males; porém desde já conviria ao commercio do Porto o proceder regularmente á classificação dos vinhos do Douro, por freguezias, por sitios e quintas, á similhança do que fez o commercio de Bordeaux em relação aos vinhos do Medoc [1].

[1] Permitta-se-me que transcreva n'este logar alguns periodos de uma carta que sobre este assumpto escrevi ha tempos ao sr. duque de Loulé, então ministro das obras publicas:

«Pela minha parte estou convencido que a questão economica do paiz vinhateiro poderia até certo ponto resolver-se adoptando um systema de providencias que collocasse o commercio dos vinhos do Douro em condições analogas áquellas em que se acha o commercio dos vinhos do Medoc em Bordeaux.

«V. ex.ª sabe que, debaixo da denominação de *vinhos de Bordeaux*, se apresentam no commercio vinhos diversos do departamento da Gironda, entre os quaes os *tintos* do Medoc têem grande reputação. Os d'esta ultima circumscripção, bem longe de serem todos iguaes, gosam de creditos e recebem preços muito diversos, apesar de um certo ar de consanguinidade que os aparenta entre si ao mesmo tempo que os faz differençar dos vinhos das outras regiões.

«Estes vinhos do Medoc estão classificados pelo commercio de Bordeaux em categorias diversas segundo a sua proveniencia, isto é, segundo as propriedades em que elles foram produzidos. Reconhecem-se geralmente cinco classes, e a cada uma d'ellas correspondem preços differentes. Assim antigamente os vinhos da 1.ª classe, como são Château-Margaux, Château-Lafite, Château-Latur, etc., tinham regularmente um preço que orçava por 2:400 *francos por tonel de 912 litros;* os da 2.ª classe *vendiam-se* por menos 300 francos, e assim por diante, sendo o preço dos das 5.ª classe 1:200 francos por tonel.

«É inutil dizer a v. ex.ª que estes preços têem successivamente variado, mas sempre os da 1.ª classe servem de ponto de partida para regular os dos inferiores.

«Para alcançar um resultado analogo para o Douro conviria: 1.º, levantar o cadastro das vinhas do paiz vinhateiro; 2.º, fazer classificar os vinhos por uma commissão competente em que tivessem parte os commerciantes mais acreditados, ou os seus commissarios, que os ha muito competentes; 3.º, legalisar e garantir as marcas dos productores; 4.º, estabelecer depositos especiaes para cada classe, garantindo d'este

Á opinião, que se vae generalisando, de que o gosto moderno está voltado para os vinhos leves e pouco espirituosos, não se deve dar um valor absoluto, e partir d'ahi para promover a transformação completa da nossa industria vinicola. Os vinhos finos, generosos e superiores do Douro devem continuar a preparar-se com os cuidados e pelo methodo que na sua fabricação empregam os mais acreditados lavradores do Douro; mas devem só faze-lo aquelles em cujas vinhas se realisam as condições essenciaes á producção d'estes vinhos. Emquanto aos demais, de dentro ou de fóra da demarcação que foi privilegiada, muito conveniente seria que se abstivessem de forçar os seus vinhos a revestir aquella apparencia, e que, por meio de ensaios bem conduzidos, procurassem fazer vinhos genuinos, susceptiveis de melhoria e duração, e que estivessem em harmonia com as condições naturaes da situação e clima em que as suas vinhas crescem.

Ha no Douro localidades, como são quasi todas aquellas em que se acham as vinhas da margem direita do rio entre o Pinhão e o Tua, onde a maioria das boas castas produzem mostos que chegam a marcar no glucometro 20° de assucar nos annos regulares, isto é, 30 kilogrammas de assucar em cada hectolitro, o que dá, depois de completa a fermentação, vinho secco contendo 20 por cento de alcool absoluto, ou 34° de espirito de prova no hydrometro de Sikes, usado pela alfandega ingleza. Em outras localidades o grau medio do assucar não passa de 15°. Sitios ha porém em que os mostos não attingem este ultimo grau.

Este anno, que na verdade não foi favoravel á completa maturação das uvas, os mostos dos melhores sitios e das castas mais ricas (do bastardo por exemplo), só chegaram a 16° do glucometro, e nós observámos abaixo da Regua mostos que no lagar, antes de principiada a fermentação, marcaram apenas 11°,5 com uma densidade de 1,080, mostos provenientes do alvarelhão, bastardo, tinta grossa, tinto cão, moscatel rôxo e malvazia. Devemos comtudo notar que a vindima tinha sido feita logo depois da chuva, e que as mesmas uvas nos forneceram, em experiencia feita alguns dias antes da chuva, mosto com 12° de assucar e uma densidade de 1,095.

As primeiras localidades a que nos referimos no paragrapho antecedente, podem e devem produzir vinhos generosos de primeira qualidade: os que se approximarem da ultima graduação citada, não podem constituir-se em bons vinhos do Porto sem confeição, mas podem e devem produzir excellentes vinhos genuinos, naturaes, seccos, delgados, de agradavel consumo, e ainda proprios para exportação se forem fabricados em relação á sua natureza e principalmente á sua riqueza saccharina.

modo aos productores a manutenção do credito dos seus vinhos, e proporcionando ao commercio a escolha segura dos vinhos sobre que quizesse traficar. Só assim cada um tomaria e conservaria o seu logar, com vantagem para todos o credito d'esta importantissima industria.»

Citaremos como exemplo os vinhos de Villa Nova e Saboroso, nas proximidades de Villa Real, em que se produz um vinho tinto, encorpado, aromatico, com agradavel adstringencia e muito gostoso, a avaliarmos pelo que provámos em Villa Real e nos disseram proveniente d'aquellas localidades. D'estes se póde fazer vinho muito apreciavel e de incontestavel valor na classe dos vinhos de mesa.

A parte do paiz vinhateiro, que fica ao sul do Douro e pertence ao districto de Vizeu, não é menos digna de consideração do que a da margem direita, tanto na quantidade como na qualidade dos seus vinhos, que em geral são da mesma natureza d'aquelles de que até agora nos temos occupado. N'esta parte a natureza do solo, as situações das vinhas, as exposições, o clima, as castas das uvas, os methodos de cultura e de fabrico do vinho em nada differem do que se observa na margem direita do Douro, e por isso nada acrescentaremos sobre esta região emquanto não fizermos sobre ella estudos mais completos.

No restante do districto de Villa Real ha varias regiões parciaes, umas quasi contiguas com o paiz do Douro, outras já d'elle separadas, em que a viticultura deve ser considerada como origem importante de riqueza. Estão estas nos concelhos de Murça, de Chaves e de Valle Passos.

O concelho de Murça, pela natureza do solo em que as vinhas estão pela maior parte situadas, pelo clima que as protege, pelas castas de videiras ali adoptadas, pelos methodos de cultura e da fabricação do vinho, é quasi como um appendice ou prolongamento da parte elevada do paiz vinhateiro do Alto Douro, cujas praticas imita, possuindo até sitios em que se produz vinho tão superior que pretende rivalisar com os bons vinhos do Douro.

Entre Villa Pouca de Aguiar e Chaves, no concelho de que esta ultima villa é cabeça, está uma pequena região vinicola, cuja reputação se estende por toda a provincia de Traz os Montes e ainda pela do Minho. É a região chamada da Ribeira de Oura. Caminhando de Villa Pouca para Chaves, depois de ter deixado o elevado valle de Aguiar e descendo para as terras mais baixas em que estão as povoações de Oura, de Villa-Verde e do Vidágo, encontram-se as vinhas d'esta região, que principalmente occupa dois valles contiguos e as encostas que os ladeiam. A constituição geologica do solo d'esta região deriva dos granitos: o clima é temperado, e os sitios são abrigados pelas montanhas que os cercam. As vinhas estão, pela maior parte, plantadas em planicie, porém muitas se encontram nas encostas mais ou menos asperas, e até entre os rochedos de granito e cercadas de pinhaes e castanheiros. A superficie total occupada pelas vinhas é talvez superior a 600 hectares. As vinhas são geralmente rasteiras, o que dá a estas plantações um aspecto pouco favoravel. A sua plantação é pouco regular, occupando cada cepa uma superficie correspondente a um metro

quadrado. A cultura é pouco esmerada; dá-se ali geralmente á vinha apenas uma cava; a póda é mal feita e irregular; a empa consiste apenas em enterrar a ponta da vara ou varas que deixam na póda, ou em curva-las sobre si mesmo, quando a cepa tem tomado grandes dimensões pelo mau governo da póda. O *oidium* tem atacado muito estas vinhas, e o enxoframento não se faz com regularidade. No presente anno poucos colheiteiros enxofraram, porque o preço do enxofre, elevando-se a mais de 1$800 réis por arroba, parecen excessivo para os seus recursos. Alguns não enxofraram, porque, dizem elles haver notado nos annos anteriores que o *oidium* desapparecia na epocha da maturação das uvas, colhendo tanto vinho os que empregavam enxofre, como os que recusavam á vinha este serviço. D'esta illusão foi triste o desengano.

As castas das uvas predominantes n'esta região, são, entre as tintas, o alvarelhão, o bastardo e alguma tinta da que chamam molle; e, entre as brancas, o arinto, a que elles chamam bual, o terrantez e a D. Branca. As castas tintas são as que predominam em todas as vinhas, e tambem tinto é o vinho que fazem.

Os lagares são tanques rectangulares de pedra de cantaria, como os que se usam no resto da provincia, geralmente pequenos, mal accommodados e mui pouco aceiados, para não dizermos que são deploravelmente immundos.

As vindimas faziam-se ali antigamente só depois do dia 29 de setembro, precedendo o pregão da auctoridade: hoje vindimam mais cedo, e o vinho é por isso, segundo affirmam, inferior ao que d'antes se fabricava. Os melhores colheiteiros ainda hoje vindimam tarde, e conseguem ter excellentes vinhos.

O processo seguido no fabrico do vinho pela maioria dos colheiteiros é o seguinte:

Depois de cheio o lagar com as uvas misturadas, sem escolha nem separação das partes alteradas, seccas ou podres e verdes, mettem-se as uvas a vinho, dando o córte ou trabalho da sova com bastantes homens durante as primeiras horas; depois continúa a pisa com menos gente durante dois dias e duas meias noites. Estabelecida a fermentação espera-se que o vinho dê prova. A fermentação dura de dois a oito dias. A prova que exigem é o gosto e cheiro vinosos com algum travo ou sabor ao rango.

Chegado a este ponto envasilha-se o vinho sem addição de aguardente até á occasião de o trasfegarem para venda, e só então lhe ajuntam d'esta uma pequena porção. O sr. Campilho, que é um dos primeiros colheteiros d'estes sitios, e cujos vinhos são feitos com mais algum esmero, addiciona-lhe dois almudes de aguardente por cada tunel de sete pipas.

Um mosto, examinado ali por nós em vindima feita aos 27 de setembro, marcava 12°,5 no glucometro, e as uvas não estavam nem bastante sãs nem sufficientemente maduras. A densidade d'este mosto era de 1,090.

Os vinhos communs d'estes sitios contêem, termo medio, 13 por cento de alcool. São maduros, seccos, um pouco adstringentes emquanto novos, medianamente encorpados, ricos em côr e gostosos; porém geralmente não se conservam genuinos alem de um anno, por não serem fabricados com todo o aceio, e pela falta dos necessarios cuidados na adega, limpeza das vasilhas e indispensaveis trasfegos. Entretanto em abono da qualidade dos vinhos da Ribeira de Oura, e em testemunho do que elles podiam geralmente ser, se fossem bem fabricados, devemos citar os do sr. Campilho, tanto os de 1864 como os de 1865, preparados e entretidos com todo o cuidado, e que tivemos occasião de provar. O de 1865, côr de grenada, secco, com agradavel adstringencia, maduro e gostoso, é um vinho excellente de mesa, na categoria dos que pendem para espirituosos. O de 1864, muito maduro, pendendo para doce, alcoolico, aromatico, já quasi côr de rubim, podia confundir-se com o commum dos vinhos do Porto. É um vinho em que predomina o bastardo. Ambos elles haviam sido alcoolisados, porém muito menos do que costumam ser os do Douro.

Provámos tambem ali um vinho velho com oito annos de engarrafado, que é incontestavelmente um vinho superior e generoso, côr de rubim, tendo um gosto muito suave e fino e delicioso aroma.

Os melhores vinhos d'esta pequena região são em primeiro logar os do Vidago, depois os de Villa Verde e finalmente os de Oura, e as vinhas d'estas povoações resumem em si o forte de toda a região.

Na resenha da producção do concelho de Chaves vem apenas indicada para a freguezia de Oura uma producção de 280 pipas de vinho, sendo a de todo o concelho de 2:958. Parece-nos que só pela sua parte os vinhagos da Ribeira de Oura são susceptiveis de perfazer este ultimo algarismo. Não estamos cabalmente auctorisados para fazer a critica da estatistica official, mas parece-nos que ella está muito longe da perfeição.

A principal riqueza da Ribeira de Oura deriva do vinho; o valor do milho e do azeite que se produzem n'aquelle paiz é muito inferior ao d'aquelle genero.

O concelho de Valle Passos é tambem um d'aquelles que no districto de Villa Real se considera como productor de bons vinhos, principalmente nas freguezias de Valle Passos, Possacos e Fornos, onde se fazem vinhos tintos e brancos separados ou simplesmente misturados de todas as uvás; vinhos que são excellentes para consumo ordinario, mas que por não serem tratados com todo o cuidado se não conservam genuinos por longo tempo. Os vinhos d'estes sitios são bastante alcoolicos, e são susceptiveis de melhorar com a idade. A maior parte apresentam a côr de grenada, são delgados, seccos, com alguma adstringencia, bom gosto e soffrivel aroma.

As castas predominantes nas vinhas de mais nome são o bastardo, o cornifesto, o mourisco, a tinta fina, o macedo e o gouveio.

As vindimas fazem-se ordinariamente a partir do 1.º de outubro. Os lagares são de pedra de cantaria, como os que geralmente se usam no resto da provincia. O trabalho da pisa nos lagares não excede a quarenta e oito horas, salvas poucas excepções; e depois d'este trabalho, passadas algumas horas envasilha-se o vinho em pequenos toneis de castanho, cuja capacidade regula de duas a oito pipas.

Os melhores colheiteiros, ou antes os mais ricos, ajuntam a aguardente aos seus vinhos, porém em quantidade e qualidade variaveis e incertas. Não se trasfega regularmente, nem aos vinhos communs se presta outro qualquer tratamento.

Não faremos menção especial dos vinhos dos outros concelhos do districto de Villa Real, contentando-nos a seu respeito com a simples resenha das informações que nos foram fornecidas pelas auctoridades administrativas, o que transcreveremos no fim d'esta memoria.

DISTRICTO DE BRAGANÇA

Passando agora ao districto de Bragança, observaremos em primeiro logar que por elle entra ainda uma pequena parte da região vinhateira do Alto Douro, a qual fica comprehendida entre os rios Tua e Douro, junto á sua confluencia no concelho da Carrazeda de Anciães, e que occupa as quebradas e encostas vertentes para aquelles dois rios, nos territorios do Castanheiro do Norte, Fiulhal, Riba Longa e Linhares. Tudo aqui é comparavel ao que se observa no resto do paiz vinhateiro por excellencia. A natureza do solo, as situações, as exposições, o clima, as castas de uvas predominantes, os methodos de cultura e de fabrico do vinho não differem d'aquelles de que já fallámos, a proposito da região do Alto Douro, na parte comprehendida no districto de Villa Real. Os productos são tambem inteiramente comparaveis aos d'aquella região. Ha vinhos de primeira ordem produzidos nas costas do Fiulhal para o lado do Tua, na quinta de Chouza para o lado do Douro, onde principalmente os brancos gosam de bem merecida reputação, e nas quintas da Alegria e ainda em outros pontos. Ha vinhos ordinarios nos sitios mais elevados nos extremos do norte, sobre Riba Longa, serra da Lousa, e abas do Castanheiro do Norte, e tambem para o O. no termo de Tralhariz, e vertentes para o Tua até aos afumados do Fiulhal, com excepção das quintas da Ribeira e S. Jorge que dão vinhos finos, especialmente os brancos.

Nada temos a accrescentar, em relação a todas estas localidades, ao que já havemos dito sobre os methodos de fabricação, e sobre as condições os-

senciaes á producção e natureza dos vinhos, porque tudo aqui se governa como no resto do paiz vinhateiro do Alto Douro.

O mesmo e com os mesmos fundamentos se póde dizer dos vinhagos do Douro Superior, que ficam para leste dos granitos que no Cachão da Valleira separam o Alto Douro, do Douro Superior.

A respeito d'estes vinhagos nada teriamos a acrescentar ao que já descrevemos extensamente na parte publicada dos *Preliminares da ampelographia e œnologia do paiz vinhateiro do Douro.*

Differenças essenciaes e dignas de menção encontram-se nas pequenas regiões mais ou menos afastadas da região essencialmente vinhateira do Douro. Na impossibilidade de estender em tão curto espaço de tempo as nossas observações a todas as localidades, occupar-nos-hemos simplesmente das mais notaveis.

No concelho de Mogadouro estão as vinhas da Bemposta situadas sobre as vertentes para o Douro, em frente da margem hespanhola d'este rio, e em condições analogas ás dos vinhedos de Fermoselhe, no reino vizinho, cujas praticas de cultura e fabrico de vinho os da Bemposta copiam quasi textualmente; assim os vinhos produzidos na Bemposta apresentam os mesmos caracteres e são inteiramente comparaveis aos vinhos da provincia de Zamora, ou pelo menos aos de Fermoselhe.

Na Bemposta conserva-se a vinha baixa e rasteira, sendo podada em galheiros e formando cabeça proximo da terra.

Para augmentar a producção, os da Bemposta usam e abusam consideravelmente dos estrumes nas suas vinhas, onde empregam a maior parte d'aquelles de que podem dispor, privando até d'elles as terras de trigo.

As castas de uvas que predominam nas vinhas da Bemposta são, entre as tintas, o *bastardo*, o *mourisco preto*, o *verdelho tinto*, as *tintas serrana, fina, mollar* e a *gorda* que é uma casta de uva grossa, muito ordinaria e abundante, e que no sentir dos mais entendidos dá más qualidades ao vinho; entre as castas brancas cultivam o *verdelho branco*, a *malvasia*, o *rabo de ovelha* ou *estreito*, o *moscatel*, e o *posto branco*, que é uma uva grossa e molle que dá mau vinho.

As vindimas começam ali no ultimo dia de setembro. O processo de fabricação do vinho é barbaro e rudimentar. As uvas, sem separação nem escolha, são postas nos lagares de cantaria usuaes e um numero sufficiente de homens as pisa immediatamente, sendo logo o mosto, que escorre, introduzido nos toneis ou cubas; o cango espreme-se em seguida, e o liquido proveniente d'esta operação junta-se ao primeiro producto. Nos toneis, antes da introducção do mosto, collocam alguns cestos de uvas, das tintas gorda e fina, com o fim de dar a côr ao vinho. Chamam na Bemposta a estas uvas que se introduzem no tonel a *cama*, e em Hespanha a *madre*. A fermentação estabelece-se no tonel, e logoque ella está em acti-

vidade, mexe-se a mistura do mosto e da cama com um rodo de madeira, repetindo-se uma vez por dia este trabalho emquanto dura a fermentação. Quando esta deixa de ser sensivel, dá-se o vinho por feito, e fecha-se o batoque. Alguns colheiteiros trasfegam, em meio dezembro, para separar o vinho da cama; outros só em janeiro, a maioria d'elles em fevereiro e março, porém alguns só executam esta operação em maio e junho.

As vasilhas ou cubas, onde se recolhe o mosto, onde elle fermenta e se guarda o vinho, são de carvalho. Alguns colheiteiros servem-se de dornas para n'ellas se passar a fermentação, e quando esta está terminada, trasfegam o vinho para os toneis, e este vinho é geralmente o melhor, porque fica separado das fezes e da cama.

Apesar d'este vicioso processo de vinificação os vinhos da Bemposta, á similhança dos da provincia de Zamora, nos primeiros mezes, desde novembro a março, são excellentes como vinhos ordinarios de mesa; leves, pouco encorpados, côr de pionia, soffrivelmente espirituosos e de muito bom gosto. No seu estado normal têem geralmente 13 por cento de alcool absoluto, porém passada a primavera começam a degenerar, turvam, perdem a força e o bom gosto, e fazem-se acidos ou podres. Antigamente tinham melhor reputação do que aquella de que actualmente gosam. Attribuem alguns a sua decadencia ao abuso dos estrumes e á vulgarisação da casta chamada *tinta gorda*, que se tem generalisado pela sua abundante producção e pela intensidade da sua materia corante.

A ambas estas causas se póde com rasão attribuir a actual decadencia do vinho da Bemposta; mas outras, tão poderosas como ellas, ou ainda mais, concorrem para o mesmo resultado. Taes são a falta do necessario trabalho no lagar, o que não dá tempo ao mosto para se apoderar d'aquella porção de tanino que o engaço lhe devia fornecer, e que tão necessario é para a conservação de vinhos muito ricos em materia azotada, e ainda aos muito sacharinos, sem fallar da falta de aceio nas operações do fabrico, e na deficiencia dos cuidados que na adega se devem prestar aos vinhos.

A estatistica, que se póde dizer de origem quasi official, e que adiante apresentâmos, dá 292 pipas como sendo a producção media das vinhas da Bemposta. Pessoas da localidade e conhecedoras d'este ramo agricola asseveram que a producção media se deve elevar a 1:000 pipas. Observando nós que o espaço occupado pelas vinhas nos parece muito restricto para tão grande producção, suppomos que esta não será superior a 500 pipas. É verdade que o vinho da Bemposta se distilla em grande quantidade nos apparelhos estabelecidos em Thó, Brunhosinho e Prado Gatão, para ser exportado pela Foz do Sabor para consumo do paiz vinhateiro do Douro, e tambem é verdade que este vinho alimenta em grande parte o consumo dos concelhos de Mogadouro e Miranda, mas sempre em concorrencia com

o vinho hespanhol, do qual se faz por aquella parte da raia, segundo é voz constante, consideravel contrabando.

Seja porém como for, o que é indubitavel é que logoque esteja construida a estrada de Miranda á Foz do Sabor, por Moncorvo, e assegurada assim uma saída facil aos vinhos e aguardentes da Bemposta, esta região poderá desenvolver extraordinariamente a cultura da vinha, para o que tem terra de sobejo, e então os colheiteiros terão um poderoso estimulo para melhorar o processo de vinificação, hoje tão imperfeito e vicioso. Actualmente não se podem esperar grandes melhoramentos n'uma industria, que para levar o seu producto ao mercado principal de exportação, tem de despender em transporte mais de 50 por cento do seu valor. O frete de uma pipa de vinho ou de aguardente da Bemposta, até á Foz do Sabor, na distancia de pouco mais de 38 kilometros, é de 8$000 a 10$000 réis; e da Foz do Sabor até ao Porto, com o retorno do casco, é de 4$000 réis. Um paiz que se acha n'estas condições não póde concorrer para o augmento da fortuna publica, nem aspirar a outra cousa mais do que a uma triste e estacionaria existencia.

No concelho de Bragança cultiva-se tambem a vinha em soffrivel escala. As vinhas são baixas, e n'algumas freguezias, principalmente n'aquellas que estão mais proximas da raia hespanhola, assim como nas do concelho do Vimioso, imitam-se os methodos da cultura hespanhola, usados nos vinhagos da provincia de Zamora. Faz-se a poda em galheiros, formando a cabeça da cepa ao rez da terra, e deixando algumas vezes uma ou duas varas com todo o comprimento estendidas sobre a terra, as quaes ordinariamente nutrem numerosos cachos. Chamam os hespanhoes a estas varas *rastrones*. As vinhas n'esses sitios são dispostas em fileiras e cultivadas com o arado curto.

O methodo de fabricar o vinho n'este concelho differe essencialmente do que se pratica no paiz vinhateiro do Douro, o qual a maioria dos concelhos da provincia de Traz os Montes imita com mais ou menos perfeição: ao contrario d'este ultimo tem elle mais analogia com os methodos imperfeitos usados n'alguns departamentos da França, onde a viticultura está em mais atrazo.

Faz-se a vindima no fim de setembro ou principio de outubro. As uvas cortadas a eito, sem separação de castas ou de cores, sem escolha ou eliminação das partes alteradas, seccas, verdes ou podres, são conduzidas em cargas ou carros, feitos expressamente, á casa ou officina em que se ha de fazer o vinho. Os lagares de pedra são raros, e a maioria dos colheiteiros faz o vinho em grandes dornas de madeira, muitas das quaes chegam a ter 2 metros de altura e $2^{m},5$ de diametro. Á medida que as uvas vão sendo despejadas na dorna, dois ou mais homens as vão pisando, e estes á proporção que a carga cresce na dorna têem necessidade de se des-

pojarem de todo o seu vestuario, chegando a ficar completamente nus e mergulhados no mosto até aos hombros. É-lhes muitas vezes necessario para executarem o trabalho da pisa, suspenderem-se a cordas que prendem no tecto, ou segurarem-se ás bordas da dorna. Parece-nos desnecessario fazer a critica d'este barbaro processo, e basta enuncia-lo para o vermos condemnado. Entretanto ainda elle hoje se pratica, apesar de tudo quanto tem de repugnante e até mesmo de perigoso para os operarios; muitos dos quaes, segundo nos affirmou um respeitavel facultativo da localidade, têem sido victimas de asphyxias pelo acido carbonico que em torrentes se desenvolve no acto da fermentação do vinho.

O trabalho da pisa leva ordinariamente tres dias, até que a fermentação, tornando-se activa, levante com força o cango ainda incompletamente desfeito. Emquanto dura a fermentação tumultuosa, mergulha-se o cango duas vezes por dia com rodos de madeira ou com ensinhos. Prolonga-se a fermentação durante quinze ou vinte dias n'estas condições, e quando o cango começa a dar indicios de querer precipitar-se, fendendo-se e separando-se das paredes da dorna, chega o tempo de envasilhar, e então o vinho apresenta-se geralmente limpo. Está então completamente feito, e passa-se para os toneis onde já não deposita sedimento apreciavel. Pelo contrario, aquelle que é feito em lagares, onde fermenta por menos tempo, e que vae completar a sua organisação nas vasilhas, continua n'ellas a fermentação lenta depositando maior quantidade de sedimento.

O cango ou bagaço que fica nas dornas depois de tirado o vinho é conduzido para os lagares, onde ha prensas, e ahi espremido, sendo o producto distillado immediatamente nos singelos alambiques, compostos unicamente de caldeira, capitel e serpentina, a que chamam *alchitarras*.

A maior parte dos vinhos do concelho de Bragança, que sobejam do consumo local, são reduzidos a aguardente, e temos ouvido dizer, a negociantes que habitualmente a compram, que ella é de excellente qualidade. Os vinhos por mal fabricados, feitos e guardados com pouco aceio, não se conservam genuinos por muitos mezes; porém nós já tivemos occasião de provar um excellente vinho branco dos suburbios de Bragança, que nos convenceu da possibilidade de se prepararem ali vinhos finos, e até generosos.

Não tendo conhecimento especial da região de Vinhaes, não podemos fallar da sua industria vinicola com conhecimento de causa, até que nos seja possivel examina-la em tempo opportuno.

No concelho de Macedo de Cavalleiros, entre a cabeça do concelho e a Torre de Dona Chama, existe uma pequena região vinicola onde se produzem vinhos de incontestavel superioridade, tão finos e generosos como os melhores do Douro. Comprehende esta região os vinhagos das Arcas, Villarinho do Monte, Villarinho de Agro Chão e Lamalonga.

As vinhas d'esta região occupam encostas rapidas com exposição ao sul, nas margens do ribeiro Macedo e de outro que ambos descem da serra de Bouzende e se dirigem para o Tua. A constituição geologica do solo deriva dos schistos argillosos do periodo siluriano, da mesma natureza e da mesma epocha dos que formam as ladeiras do Douro e de todas as terras chamadas quentes da provincia de Traz os Montes. O clima é calido e favoravel á cultura da vinha e da oliveira. A plantação da vinha não é muito regular, nem muito acurada a sua cultura. A poda faz-se baixa, e por um methodo bastante rasoavel, que está de accordo com a empa em arco fechado, que ali se tem adoptado, o que tudo conserva a vinha vigorosa e productiva. Alguns proprietarios, como são o digno par Manuel Pessanha e o reverendo abbade de Lamalonga, reconhecendo o grande valor das excellentes condições naturaes d'esta região tão propicia á viticultura, têem ali introduzido os melhores methodos de plantação e cultura usados no Douro, as boas castas d'esta região e os seus processos de fabricação do vinho. Assim têem elles conseguido acreditar os vinhos das Arcas e Lamalonga, alcançando por elles preços superiores aos que de ordinario se offerecem pelos bons vinhos do Douro.

A maioria dos pequenos colheiteiros não podem, por falta de meios, nem cultivar com perfeição a vinha, nem fabricar o vinho com todo aquelle esmero que tão delicado producto reclama.

As vindimas começam n'esta região regularmente depois do dia 20 de setembro, porém como os pequenos colheiteiros nem todos têem lagares, nem adegas, nem vasilhas sufficientes e em relação com a colheita com que algumas vezes são favorecidos, todo o serviço da vindima e vinificação corre com extrema irregularidade. Umas vezes precipita-se o trabalho da pisa, e não se deixa completar a fermentação nem a cortimenta no lagar, porque é necessario ceder este ao proprietario: outras vezes a falta de vasilhas força o colheiteiro a demorar o vinho no lagar desmesuradamente á espera de que a vasilha se aprompte. Assim tudo é desordem e confusão. E comtudo são taes as condições naturaes d'estes sitios, são tão apropriadas as castas, que os vinhos são geralmente bons, muito alcoolicos, encorpados, gostosos, balsamicos e aromaticos. Os que são fabricados pelo processo do Douro, principalmente os brancos, nada têem que invejar aos melhores do paiz vinhateiro. Os tintos, que temos visto, são demasiadamente doces e encorpados, e ganhariam muito em serem levados na fermentação até zero do glucometro.

Aqui a producção do vinho branco é muito superior á do tinto. Este faz-se ordinariamente só para consumo local, ou para ser consumido na provincia do Minho. O branco é feito pelo processo do Douro e composto com aguardente. É levado pelo commercio do Porto para exportação, sendo conduzido, através de mil difficuldades e por excessivo preço de

transporte, até á Foz do Sabor, onde embarca para ser navegado pelo Douro.

Os vinhos de Moraes, freguezia que tambem pertence ao concelho de Macedo de Cavalleiros, gosam no districto de boa reputação, porém não nos é possivel por emquanto dar a seu respeito noticia circumstanciada.

Os concelhos de Villa Flor, Alfandega da Fé e Moncorvo encerram já em si os rudimentos de uma producção vinicola que póde vir a ser, dentro em poucos annos, muito importante para o commercio. Já elles hoje exportam muito e bom vinho, que no Porto toma logar entre os vinhos do Douro.

D'estes tres concelhos é por emquanto o de Villa Flor aquelle em que se tem dado maior desenvolvimento á cultura da vinha. O territorio que cerca a villa apresenta todo o aspecto de um paiz essencialmente vinhateiro. As vinhas estão bem plantadas e alinhadas para se poderem cultivar com arado. Ali a cultura póde dizer-se que é esmerada, comparativamente á que se observa entre nós nos outros centros vinicolas, e tambem a producção é extraordinariamente abundante.

As castas de uvas que predominam nos vinhagos de Villa Flor, são: a *codega*, a *malvasia fina*, o *estreito* ou *rabo de ovelha*, a *carnal*, a *D. Branca*, o *gouveio estimado* e o *moscatel*, entre as brancas; e entre as tintas, o *mureto*, o *souzão*, as *tintas Francisca*, *lameira*, e outras, a *touriga*, o *Gonçalo Pires*, o *cornifesto* e o *bastardo*. De todas estas, as chamadas castas grossas, são as que mais abundam, e por isso se explica em parte a grande producção das vinhas de Villa Flor.

As vindimas fazem-se de 20 de setembro a 10 de outubro, o que é muito cedo para as condições locaes d'aquelle vinhago, onde a maturação é mais tardia. Antigamente vindimava-se só depois de 15 de outubro, e os vinhos que então se obtinham eram mais maduros do que os que actualmente se fazem. Os mostos d'estes sitios não marcam mais de 13° do glucometro.

Os bons colheiteiros escolhem as uvas, e separam com cuidado as suas partes alteradas. Nos lagares, cuja capacidade regular é de 51 hectolitros, o trabalho da pisa é feito por 24 ou 30 homens, até que a fermentação tumultuosa esteja em plena actividade. Este phenomeno completa-se regularmente em dois dias e meio, no fim dos quaes, se o vinho dá prova, passa-se para as vasilhas ou toneis de castanho, cuja capacidade varia, sendo os maiores de 5:100 litros. Se o vinho se destina á exportação que se faz pela Foz do Sabor, ajuntam-lhe logo 38 litros de boa aguardente de 10° de Tessa, por cada pipa de 636 litros. Se é feito para consumo local ou para distillação, não recebe beneficio algum de aguardente. Ao mosto que se destina para geropigas, de que se faz grande porção para a confeição dos vinhos do Porto, ajuntam-lhe 89 litros de aguardente tambem por cada pipa de 636 litros.

Só um terço da producção vinicola de Villa Flor é de vinhos tintos; os outros dois terços são de vinhos brancos, que nos ultimos annos se têem pedido em grande quantidade para dar aos vinhos de exportação apparencia de velhos. Distillam-se regularmente 1:300 pipas de vinho, que fornecem 186 pipas de aguardente com 10° de Tessa.

Os vinhos genuinos de Villa Flor não se podem, em geral, reputar senão como bons vinhos ordinarios de consumo agradavel, tonicos e muito hygienicos; entretanto os que são alcoolisados e melhorados por um tratamento regular, approximam-se dos vinhos finos. Os de Freixiel, do Nabo e de Roios são superiores aos das outras freguezias, porque as condições naturaes d'estas localidades são mais propicias á producção de vinhos generosos.

No concelho de Alfandega da Fé a viticultura não tem actualmente uma importancia capital, apesar das excellentes condições naturaes de uma boa parte do seu territorio, principalmente d'aquelle que occupa a parte superior do valle da Villariça e encostas vizinhas. Na maior parte do concelho faz-se, com a mistura das castas brancas e tintas, um vinho de consumo ordinario, cujas qualidades normaes são geralmente boas; vinho pouco carregado em côr, alcoolico, maduro e gostoso. As castas que o produzem são, o *gouveio* e a *malvasia*, que são das melhores castas brancas, e o *cornifesto* e o *mourisco*, que tambem pertencem ás castas tintas mais estimadas. Ha n'este concelho dois proprietarios que se dedicam com muita intelligencia, vontade e conhecimento de causa aos progressos da viticultura. São estes os srs. Francisco Antonio Pereira de Lemos, morgado de Villarelhos, e o sr. visconde da Paradinha. O primeiro, desde muitos annos tem feito acreditar os seus vinhos de Villarelhos, os quaes se podem classificar como excellentes vinhos finos, alcoolicos e balsamicos de primeira qualidade. Um vinho genuino d'este cavalheiro, da colheita de 1865, mostrou-nos conter 16,2 por cento de alcool absoluto, conservando ainda 25 grammas de assucar por litro. Era um vinho branco, côr de topazio, limpido, doce, aveludado, suave e aromatico. Outro do mesmo proprietario, tendo já vinte e seis annos de engarrafado, era uma verdadeira preciosidade, e assimilhava-se ao madeira secco.

O sr. visconde da Paradinha principiou ha poucos annos as suas grandes plantações da quinta da Madureira, seguindo em quasi tudo os estylos do Douro. O seu vinho é fabricado pelo processo adoptado n'aquelle paiz. Começa a vindima regularmente a 20 de setembro, aparta as castas brancas das tintas, e separa as más, seccas e avariadas; manda fazer a operação de pisar com bastantes trabalhadores, primeiramente durante 12 horas, e depois de um rasoavel intervallo, repete-se a mesma operação durante 8 horas mais; abandona então a fermentação tumultuosa até que o vinho dê prova. Chegado este termo, corre o vinho para os toneis, que são de

castanho e de uma capacidade media de 20 pipas, onde, áquelle que é destinado á exportação, se addiciona 1 almude de aguardente a 10° de Tessa por pipa.

Até hoje a producção principal da quinta da Madureira tem sido de vinho branco, o que é tambem geral para quasi todas as regiões proximas da Villariça. O vinho genuino da colheita de 1865, que examinámos, marcava 13,7 por cento de alcool; era côr de topasio, limpido, secco, aromatico, porém com um gosto amargo notavel e caracteristico.

Junto á parte media do valle da Villariça e á direita d'esta ribeira está uma pequena região vinicola, pertencente, em parte, ao concelho de Moncorvo, e em parte ao de Villa Flor, onde a cultura da vinha tem prosperado n'estes ultimos vinte annos, principalmente depois que o *oidium* invadiu os nossos mais importantes vinhedos. A povoação da Horta dá o nome a esta região, que é constituida pelas vinhas da Horta, da Vide e do Castedo no concelho de Moncorvo, e pelas do Nabo, Arco, Mourão, Valle de Torno e Seixo no de Villa Flor. Os vinhagos da Horta são os mais importantes d'estes sitios, não só pela cultura mais cuidadosa de que são objecto, pela mais abundante producção das suas vinhas em relação á unidade de superficie, mas principalmente pela superior qualidade dos seus vinhos, que entram já na classe dos vinhos finos, generosos e muito alcoolicos. E comtudo ainda se não póde julgar bem conhecida a indole d'estes vinhos, isto é, o que elles seriam se os fizessem genuinos, porque no seu fabrico se tem unicamente empregado o methodo seguido no Douro para fazer os vinhos de exportação. A singular circumstancia de ficarem sempre as vinhas da Horta incolumes ás invasões do *oidium*, e sendo a sua producção relativamente avultada, tem feito com que os vinhos e geropigas d'este sitio tenham sido muito procurados e pagos sempre por bom preço para reforçar o commercio dos vinhos do Porto.

Como esta região occupa terrenos que sobem desde a planicie da Villariça até á altura de 500 metros pelas encostas de uma garganta ou valle em declive que vae até ás terras altas de Anciães, apresentam os seus vinhos differenças muito sensiveis. Os que são produzidos proximamente á planicie em solo argilloso ou barrento e forte das terras de alluvião, são alcoolicos e tendentes para doces. Os da parte media, produzidos em solo proveniente da desaggregação dos schistos argillosos, são mais leves, delgados e menos alcoolicos, sendo todavia bastante maduros. Um vinho branco do logar da Vide, procedente da colheita de 1865, que examinámos, sendo genuino e feito para consumo domestico, era um excellente vinho de mesa, côr de alambre, limpido, secco, aromatico e de sabor muito agradavel, marcando 13 por cento de alcool absoluto. Este vinho póde considerar-se como o typo dos vinhos da meia encosta.

Os da parte superior, no territorio do Castedo da Villariça, são feitos

geralmente com pouco esmero, são mais frouxos, menos alcoolicos, ainda sensivelmente maduros, gostosos e bons para mesa. Aqui não separam as castas nem se escolhem as uvas; dá-se-lhes apenas um dia do trabalho no lagar, e quando a fermentação está no seu auge, isto é, quando o cango de todo se levanta, antes mesmo de estar completa a transformação do assucar em alcool, passa-se o vinho aos toneis, onde se ultima a sua organisação sem mais tratamento algum, e ahi se guarda até que se vende ou se consome.

Não cabendo no tempo, que se nos marcou para apresentar os resultados d'este reconhecimento feito aos vinhagos do paiz, o dar mais amplo desenvolvimento a esta exposição, referir-nos-hemos ao trabalho especial sobre os vinhedos do districto de Bragança, que faz parte dos *Preliminares da ampelographia e œnologia do paiz vinhateiro do Douro*, e que se acha no prelo.

O quadro que nos foi fornecido pelo sr. Paulo Ferreira de Sousa e Castro, do governo civil de Bragança, com outras importantes informações, e que adiante se transcreve, representa a producção, consumo e exportação da industria vinicola do districto, segundo os dados officiaes, que infelizmente se não podem affirmar como irrecusaveis.

II

PROVINCIA DE ENTRE DOURO E MINHO

Do outro lado da cordilheira das montanhas, que separam as provincias de Traz os Montes e do Minho, tudo toma um aspecto differente d'aquelle que até agora temos observado nas regiões descriptas. A cultura da vinha, que no paiz do Douro e em todas as regiões alem do Marão, se faz em vinhas baixas, seguidas e dispostas a eito em fileiras mais ou menos parallelas, toma nos districtos de Entre Douro e Minho feições completamente differentes. Aqui a videira acha-se associada ás arvores que circumdam os campos, e, entregue á sua indole naturalmente expansiva e trepadora, sobe por ellas envolvendo-as por toda a parte com seus multiplicados braços, e passando muitas vezes de umas para outras (como acontece na região de Bastos), prolonga-se na distancia de muitos metros em graciosos festões e grinaldas que se cobrem de numerosissimos cachos.

Ao ver os campos tão retalhados da provincia do Minho, e em torno d'elles os castanheiros e os carvalhos engrinaldados pelas parras das uveiras, ninguem dirá senão que a viticultura é aqui um accessorio. Mas accessorio é ella de muito valor pela quantidade do producto que se póde obter nos annos normaes, e que effectivamente se obtinha antes que a in-

vasão do *oidium* tivesse causado tão consideraveis estragos em successivas colheitas, annullando-as completamente n'umas partes, reduzindo-as consideravelmente em outras, e deteriorando-as sempre emquanto á qualidade do producto.

Em todos os tres districtos de entre Douro e Minho a physionomia geral da viticultura é quasi a mesma, apparecendo apenas algumas differenças, não muito essenciaes, ao norte do districto de Vianna. É esta a da vinha, se assim se póde chamar, de embarrado ou *em-forcados*, trepando pelas arvores e formando com estas o que chamam *ueiras*. Disposta, como está, em torno dos campos destinados á cultura intensiva dos cereaes, das leguminosas e das forragens, recebe constantemente a influencia das regas e da abundante estrumação com adubos geralmente muito azotados.

N'estas condições as *ueiras* tendem a carregar-se de numerosos cachos, mas a abundancia dos succos nutritivos, o excesso de humidade, a sombra das arvores a que estão associadas, a altura a que dão o fructo, a influencia do clima geralmente humido e brumoso, pondo de parte ainda a inferioridade das castas adoptadas, tudo faz com que escasseie o assucar nos fructos e com que a maturação d'estes *não chegue nunca a ser completa*, resultando d'ahi necessariamente para o vinho o caracter essencial de verdura, aspereza e pouca espirituosidade que distingue os vinhos do Minho.

Ainda que os vinhos verdes sejam, na opinião geral, inferiores aos vinhos maduros, e incapazes de satisfazer a todas as condições de um vinho perfeito, não deixam elles comtudo de ser, quando bem fabricados, uma bebida alimenticia, reparadora, tonica, hygienica e para muitos agradavel. Os habitantes do Minho, habituados a elles, preferem-os muitas vezes aos vinhos maduros, e acham até n'elles qualidades sensuaes que difficilmente poderá reconhecer quem não tenha o paladar afinado para aquella especie de vinhos. Esta circumstancia explica um phenomeno economico que actualmente se dá e que não nos parece ter outra explicação. É este a consideravel differença de preços que presentemente correm para os vinhos verdes e maduros, nos respectivos logares da sua producção. Emquanto que no Douro vinhos maduros de boa qualidade não encontram preços muito superiores a 20$000 réis, pagam-se em Braga e outras localidades vinhos verdes mediocres a *45$000 réis por pipa*. A despeza com o transporte de uma pipa de vinho desde a Regua ao Porto e d'aqui até Braga, está longe de poder explicar esta differença de preços, devendo ainda accrescentar-se que a differença das medidas nas duas localidades aggrava ainda a differença dos preços.

Diremos aqui de passagem que o preço elevado que actualmente têem no Minho os vinhos verdes procede da extraordinaria escassez produzida

pelos estragos do *oidium*, aggravados no presente anno pela irregularidade com que correram as estações.

Não se póde em todo o caso duvidar de que a producção dos vinhos verdes do Minho é altamente importante não só como bebida indispensavel á numerosa população d'aquella provincia, mas tambem porque, tornando-se ella normal, quando venha a desapparecer ou a subjugar-se a doença das videiras, e melhorando-se a fabricação d'aquelles vinhos, podem elles offerecer consideravel alimento ao commercio de exportação.

Os vinhos verdes do Minho offerecem nos tres districtos d'esta provincia numerosas variantes desde os vinhos quasi maduros, soffrivelmente espirituosos e de bom gosto de Basto e Monção, até aos vinhos inqualificaveis de algumas localidades do districto do Porto.

O conselheiro Francisco Manuel da Costa, pessoa muito entendida e conhecedora da agricultura da provincia do Minho, indicou-nos uma classificação topographica dos vinhos d'esta provincia, que nos parece dever adoptar-se, e a que só faremos uma pequena modificação, que de certo a não altera, e com a qual estamos convencidos que este cavalheiro concordará. Resume-se ella no seguinte:

1.° Desde o Douro ao rio Ave, vinhos maus;

2.° Do Ave ao Cavado, vinhos mediocres;

3.° Do Cavado ao Lima, vinhos bons;

4.° Do Lima ao Minho, vinhos muito bons;

e nós acrescentaremos ainda:

5.° Região de Basto é quasi toda a ribeira do Tamega, vinhos excellentes no seu genero.

Escusado é advertir que esta classificação, como todas as que os homens fazem, não tem nada de absoluto, e é apenas um recurso intellectual para coordenar as nossas idéas ou as apreciações que fazemos dos factos.

O que ninguem contesta, relativamente ás regiões de que nos estamos occupando, é que os vinhos de Basto e os de Monção são superiores a todos os vinhos verdes da provincia do Minho; que ainda em outras partes das ribeiras do Minho e do Tamega ha vinhos muito bons na categoria dos verdes; que muitos da ribeira do Lima, dos Arcos, do valle de Tamel, junto a Barcellos, e do valle do Geraz na Povoa de Lanhoso são reconhecidamente bons, e que todos os mais, salvas pequenas excepções, são mediocres, maus ou detestaveis.

Isto é a opinião geral. Para nós é por emquanto muito difficil fazer uma justa apreciação do verdadeiro valor dos vinhos verdes do Minho, sem nos prepararmos com um estudo especial d'estes vinhos, estudo que não era possivel fazer pela simples inspecção dos mostos, nem pela dosagem do alcool nos vinhos feitos, e ainda menos pela degustação, que só póde dar indicações de algum valor a quem tem o habito de os tratar

e o paladar afeito a elles. Por conseguinte na exposição que vamos fazer só pretendemos dar indicações geraes como as que é possivel obter n'um simples reconhecimento, feito n'um espaço de tempo muito limitado, e em más condições, vistoque n'este anno tudo correu avesso á viticultura do Minho.

Da rapida visita que fizemos ás principaes localidades, e do exame, ainda que incompleto, de muitas amostras de vinhos de varios sitios, tirámos comtudo a convicção de que a provincia do Minho póde produzir excellentes vinhos na categoria de vinhos de mesa, leves, alimenticios, tonicos e refrigerantes, muito proprios não só para o consumo interno, mas até para exportação.

Para que isto se possa realisar, pelo menos em parte, bastará melhorar a fabricação e empregar todo o cuidado e aceio no tratamento ulterior do vinho feito. Aos melhores vinhos verdes do Minho, e ainda a muitos dos que ali são reputados mediocres, não lhes falta o alcool necessario á constituição de um vinho regular. Ensaiámos muitos com 8, com 9, e com 10 por cento de alcool absoluto, isto é, com tanto ou ainda com mais do que alguns vinhos de Bordeaux que a França exporta e se pagam por bom preço.

Não seria uma cousa nova a exportação dos vinhos do Minho. Sem fallarmos da que actualmente se tenta para os portos do Brazil, a pedido dos filhos d'esta provincia residentes n'aquelle imperio, consta que os primeiros vinhos exportados de Portugal para a Inglaterra foram os de Monção pela barra de Vianna.

O que nos parece ser a causa principal da inferioridade dos vinhos verdes é o excesso de fermento, ou materias azotadas que o alimentam, e cuja presença os predispõe para as alterações de que resulta a sua pouca duração. Em geral as uvas de más castas, e as que não amadurecem sufficientemente, abundam em fermento, e com muito mais rasão aquellas que são creadas com grande abundancia de estrumes azotados, como acontece ás do Minho, por participarem da estrumação que se dá aos campos.

Para corrigir este defeito nada mais necessario do que os trasfegos, a clarificação e a escrupulosa limpeza das vasilhas. Em dezembro, por tempo frio e secco, uma clarificação por meio da colla, seguida de trasfego para vasilha bem limpa e sulfurada com mecha: em março um segundo trasfego tambem para vasilha limpa e sulfurada, não são de mais para vinhos frouxos e ricos de fermento.

Ha no Minho, pelo menos em algumas localidades, a singular idéa de que o trasfego faz perder a força ao vinho; mas não se creia que é a força alcoolica, é, sim, a força do verdor e aspereza, que para o paladar dos amadores é a parte mais deliciosa do sabor d'aquelles vinhos. Por esta rasão deixam muitos de trasfegar arriscando-se a que o vinho se levante

e tolde á menor perturbação meteorologica. Outros empregam unicamente o trasfego com o fim de fazer desapparecer o mau gosto sulphydrico proveniente de ser a vinificação feita com uvas que ainda levam o enxofre para o lagar.

Poderiam facilmente conciliar-se os dois resultados: preparar vinhos asperos, rascantes e com *agulha* para os consumidores habituaes dos vinhos verdes; e vinhos mais delicados, leves e macios para serem exportados para os paizes que amam vinhos no genero dos da Gironda. Os dos dois concelhos de Basto e os de Monção e alguns da ribeira do Lima facilmente se poderiam obter n'estas ultimas condições, se no seu fabrico e tratamento se adoptassem os methodos e usos dos paizes mais adiantados que produzem vinhos analogos áquelles nossos. Não será talvez possivel fazer vinhos como os da 1.ª classe do Medoc, sem transformar a cultura e substituir as castas hoje existentes por outras mais apropriadas: isto não nos parece facil, nem mesmo rasoavel, nas condições actuaes da agricultura do Minho; mas podem, sem grandes difficuldades, preparar-se vinhos que se approximem aos ordinarios de Bordeaux, e até que os excedam, pondo apenas todo o cuidado em os fazer e conservar limpamente. Não afiançaremos o resultado completo, mas afigura-se-nos que é facil de alcançar.

Até agora a fabricação e conservação dos vinhos verdes do Minho tem sido muito descurada pela maioria dos productores, e por isso não admira que sejam ali raros os vinhos a que se póde dar a qualificação de excellentes.

Tambem as castas das uvas predominantes n'aquellas regiões parece terem sido adoptadas mais em attenção á sua grande productividade do que á sua boa qualidade, e ainda, o que parecerá talvez extraordinario, são por muitos preferidas as más castas ás boas, isto é, as mais acres ás mais doces, no intuito de provocar menos o appetite dos que as podem roubar. A proposito d'esta observação citaremos a resposta que nos deu um pequeno colheiteiro de Amarante, que estava fazendo vinho com a mistura do alvarelhão e do azal, quando lhe perguntámos porque não cultivava elle o bastardo que, no nosso entender, daria com o alvarelhão um vinho preferivel ao que estava fazendo: «Se tivesse (disse elle) o bastardo pouco colheria, porque não m'o deixariam amadurecer nas parreiras». A policia rural, que é completamente desconhecida em todo o paiz, em parte nenhuma faz sentir mais a sua falta do que na provincia do Minho. Por toda a parte ouvimos lastimarem-se os proprietarios e lavradores dos continuos roubos feitos nos seus fructos, e este mal é de tal ordem que a maior parte dos colheiteiros fazem as vindimas estando ainda muito verdes as uvas, com receio do grande roubo a que estão sujeitas, principalmente na proximidade das grandes povoações, onde o fructo encontra facil venda.

Na resenha que em seguimento apresentaremos, sobre a producção e

fabrico do vinho nos diversos concelhos, se poderão ver mais detalhadamente as praticas usuaes d'esta industria agricola: entretanto podemos desde já dizer que em toda a provincia do Minho, assim como o clima e a natureza do solo pouco differem, tambem as castas das uvas, os methodos de cultura da vinha, e os da fabricação do vinho apresentam, até certo ponto, um caracter notavel de uniformidade, que nos permitte compendiar em poucas linhas as observações geraes que temos a fazer sobre estes pontos.

O clima é temperado e geralmente humido. A constituição geologica do solo deriva principalmente da formação granitica que se estende por toda a provincia. Não são muito extensos os terrenos que téem por base os schistos argillosos metamorphicos, como os que se encontram entre Ponte de Lima e a Ponte do Prado, ou nas proximidades de Villa Nova de Famalicão, ou no territorio de Vallongo e bacia anthracifera de S. Pedro da Cova, nem as alluviões antigas como a que forma a bacia do Minho para baixo de Valença.

As castas das uvas differem, na sua maxima parte, pelo menos apparentemente, das que são cultivadas no Douro e nas regiões vinicolas de Traz os Montes, ainda que muitas d'ellas tenham os mesmos nomes ou denominações analogas. Não as citaremos n'este logar, porque temos de as mencionar na resenha por concelhos.

As operações culturaes quasi que se reduzem á poda, porque as videiras aproveitam da lavoura que se faz para as sementeiras do milho, dos outros cereaes e das forragens com que se occupam constantemente os campos. Por isso póde dizer-se que o vinho verde não custa aos lavradores do Minho senão as primeiras despezas de plantação, e depois annualmente as da vindima e vinificação, sendo paga largamente a poda pela lenha que se tira ao podar.

Emquanto á plantação e disposição das parreiras, como já dissemos e melhor se verá na resenha por concelhos, a maior parte é feita para ter a videira levantada e trepada pelas arvores que circumdam os campos, o que se consegue plantando junto a cada arvore um ou mais bacellos. Chamam a isto *ueiras*. No districto de Vianna, na ribeira do Lima e na ribeira do Minho, muitas plantações se encontram de vinha quasi baixa, em cordões, cercando e atravessando os campos, em latadas de pouca altura, ou ainda em vinha unida, dispostas, não como a vinha das regiões em que o vinho é maduro, porém de um modo singular que as faz assimilhar a uma plantação de feijoeiros, como se usa nas hortas, ou ás plantações do lupulo nos paizes de cerveja.

A fabricação do vinho, pondo de parte a imperfeição e falta de aceio com que geralmente se faz, está de accordo, até certo ponto, com a natureza das uvas que o produzem. Estas uvas colhidas geralmente verdes e

sem escolha, são pisadas em lagares de pedra de pequena ou mediana grandeza, ou em dornas de madeira, tudo em proporção com o volume da colheita. O trabalho da pisa dura só o tempo sufficiente para esmagar as uvas, depois deixa-se estabelecer a fermentação, e emquanto ella dura, mergulha-se de vez em quando o cango (a que na maior parte dos sitios chamam *brolho*), para melhor se dissolverem as materias corante e adstringente. Terminada a fermentação passa-se o vinho feito para as vasilhas; espreme-se o cango ou brolho, debaixo da prensa de vara, com os sufficientes córtes para extrahir todo o liquido, o qual se ajunta ao primitivo nas mesmas vasilhas. N'estas fica aberto o batoque até novembro, epocha em que se fecha completamente, por se julgar terminada toda a fermentação. Alguns trasfegam o vinho logo em novembro, outros mais tarde, e até em março, sem previa clarificação pela colla, nem addição de aguardente. Muitos nem fazem trasfego, nem se occupam da limpeza das vasilhas, ou a fazem incompletamente.

Pecca, segundo nos parece, a fabricação dos vinhos verdes, na maior parte da provincia do Minho, pelos seguintes pontos:

1.º Pela inferioridade da maioria das castas geralmente adoptadas;

2.º Pela vindima antecipada á perfeita maturação das uvas, a qual devia promover-se quanto possivel com a desfolha das parras e maior demora nas *uveiras*, adoptando-se as necessarias providencias de policia rural para prevenir o roubo das uvas;

3.º Pela pouca ou nenhuma escolha das uvas, operação esta que se deve fazer com todo o cuidado, separando ou rejeitando as partes alteradas, podres ou verdes;

4.º Pelo pouco ou nenhum aceio no trabalho dos lagares, trabalhos que se devem fazer com toda a limpeza e regularidade;

5.º Finalmente pelo desprezo dos cuidados necessarios ao vinho nas adegas, pois nada é mais necessario para a boa organisação e saude dos vinhos do que a rigorosa limpeza das vasilhas, e principalmente para a dos vinhos frouxos tornam-se indispensaveis as clarificações e trasfega para vasilhas limpas e sulphuradas pela mecha.

Em tudo quanto aqui dizemos não temos em vista senão a melhoria e conservação dos vinhos verdes, sem tentar mudar-lhes a sua natureza, pois é sabido que estes são ainda susceptiveis de transformação para vinhos mais alcoolicos, pela addição de bom assucar ao mosto, emquanto elle está no lagar e emquanto dura a fermentação tumultuosa. Este ponto sáe para fóra do campo a que foram limitados os presentes estudos.

Para completar esta rapida descripção, apresentâmos em seguimento a resenha das informações que podêmos colher sobre a producção e fa-

bricação dos vinhos nos diversos concelhos, e que nos foram fornecidas pela efficaz intervenção dos senhores governadores civis, a quem somos devedores de muito favor e cortezia.

RESENHA DA PRODUCÇÃO VINICOLA POR DISTRICTOS E CONCELHOS

DISTRICTO DE VILLA REAL

Regiões	Concelhos	Producção em hectolitros	Exportação em hectolitros	Consumo em hectolitros	Preço por pipa de 536 litros
Alto Douro	Alijó	86:985,7	73:912,9	13:069,8	De 15$000 a 30$000
	Mesão Frio	21:433,2	20:034,0	1:399,2	De 15$000 a 20$000
	Regua	83:168,0	38:099,0		
	Sabrosa	56:578,5	52:444,5	4:134,0	De 20$000 a 26$000
	Santa Martha	32:754,0	20:034,0	12:720,0	De 20$000 a 40$000
	Villa Real	33:466,3	14:386,3	19:080,0	De 16$000 a 30$000
Fóra do Douro	Chaves	6:747,0	13:500,0	17:883,0	13$000
	Murça	41:944,2	37:769,8	4:174,4	De 14$000 a 22$500
	Ribeira de Pena	8:280,0	5:495,0	2:785,0	14$700
	Valle Passos	15:941,0	?	?	20$000
	Villa Pouca de Aguiar	351,4	0	1:515,0	37$500

CONCELHO DE ALIJÓ

O concelho de Alijó é entre os do paiz vinhateiro aquelle onde avulta mais a producção vinicola e onde se encontram os vinhos mais generosos de todo o Douro.

Todas as 18 freguezias de que se compõe este concelho são mais ou menos productoras de vinho, e a sua producção sobe a 13:077 pipas (medida do Porto) ou 86:985 hectolitros. D'este podem consumir-se no concelho de 2:000 a 3:000 pipas e exportam-se para a cidade do Porto 11:622. O vinho de consumo ordinario tem na actualidade um preço que varia de 15$000 a 18$000 réis por pipa.

A maior parte dos vinhos que n'este concelho se produzem são tintos; mas tambem se preparam os brancos e as geropigas louras e tintas. Mais de metade da producção vinicola do concelho de Alijó é de vinhos generosos os mais alcoolicos, encorporados, fortes em côr, assucarados, aromaticos, balsamicos, gostosos e duradouros, de todo o paiz vinhateiro.

As castas de uvas predominantes são: a *touriga;* o *castello* e o *souzão,* entre as tintas; e a *malvazia,* o *gouveio* e o *rabigato,* entre as brancas.

As vindimas principiam n'este concelho regularmente depois do dia 27 de setembro e continuam pelo mez de outubro. O vinho é sempre feito nos lagares ordinarios, que são tanques rectangulares, construidos de pedra de cantaria, e munidos de prensa de vara e parafuso. Para a fabricação dos vinhos finos faz-se separação das castas e escrupulosa escolha das uvas, rejeitando todas as que se não achem em bom estado. Para os vinhos communs, ou de consumo interno, não ha os mesmos cuidados. Aos primeiros dá-se um trabalho activo e prolongado no lagar para lhes dar côr e corpo, e depois de bem pisadas as uvas por vinte ou trinta homens, e por muitas horas, deixa-se correr a fermentação por mais 24 ou 48 horas, até que o vinho dê prova. Ao vinho branco e ao de consumo não se dá mais de metade do trabalho que se emprega na preparação do tinto de primeira qualidade, nem para elle se prolonga tanto a fermentação.

Ao vinho que se destina á exportação addicionam-se, logo ao envasilhar, de 38 a 51 litros de aguardente de 10° de Tessa por cada pipa de 636 litros. Os vinhos são regularmente trasfegados e limpos em março, addicionando-se n'essa occasião igual quantidade de aguardente da mesma graduação.

Estes vinhos, ao principio encorporados, densos e muito carregados em côr, adquirem com o tempo as qualidades mais preciosas que distinguem os vinhos finos do Porto, e são susceptiveis de uma duração indefinida. Os communs e não beneficiados com a aguardente, quando bem fabricados, podem tambem durar muitos annos.

Entre todas as freguezias d'este concelho é a de Casal de Loivos aquella onde se produzem os vinhos de mais estimação. A quinta Amarella, d'esta freguezia, é uma das que tem melhor nome. Na freguezia de Villarinho de Cotas a do Roncão e a de Romanceira na freguezia de Cotas, sem ainda mencionar outras muitas desde o rio Pinhão até ao Tua, gosam já de celebridade bem merecida pelos vinhos preciosos que produzem.

CONCELHO DE MEZÃO FRIO

N'este concelho, que se acha na extrema inferior do paiz vinhateiro do Douro, são as freguezias de Villa Marim, Oliveira e Santa Christina as que se consideram como mais productivas do vinho. A producção do concelho regula por 3:370 pipas de vinho ou 21:433 hectolitros, dos quaes se exportam regularmente 20:034 hectolitros para o commercio do Porto. Preparam-se vinhos para consumo e exportação, todos elles tintos. As castas predominantes o quasi exclusivas são o *alvarelhão,* que é a base principal dos vinhos d'este concelho, e o *bastardo,* cuja quantidade é me-

nor. As vindimas começam sempre depois de 15 de setembro. O vinho é feito em lagares de pedra usuaes com prensa de vara e parafuso. Tres homens, por cada duas pipas de capacidade, fazem a pisa das uvas, entrando ás oito horas da noite para o trabalho e saindo á meia noite; depois continua o trabalho só com dois homens durante dois dias consecutivos, e nas primeiras quatro horas da noite seguinte, só com os homens necessarios para trazer sempre o cango mergulhado no mosto. Deixa-se então caminhar a fermentação até que o vinho dê a prova, que se reconhece pela adstringencia declarada, a qual se manifesta o mais tardar dentro de 48 horas.

No vinho destinado á exportação addiciona-se aguardente na rasão de 25 a 30 litros por pipa de 610 litros. Os vinhos assim preparados conservam-se bem e melhoram com a idade. Os melhores são os da freguezia de Cidadelhe na margem direita da ribeira Seromanha. Os de consumo e os das partes elevadas são pouco maduros e pouco tintos e não têem longa duração.

CONCELHO DO PESO DA REGUA

O concelho do Peso da Regua é, sem contestação, unica e essencialmente vinhateiro. A Regua tem a primazia entre todas as terras d'esta importante região, por ser o centro do commercio dos seus vinhos. Todas as freguezias n'este concelho são productoras de vinhos, e ainda que nem todos estes se devam considerar como os mais generosos do Alto Douro, são as vinhas que os produzem, aquellas em que a cultura é geralmente mais aperfeiçoada.

O quadro seguinte representa a producção media das differentes freguezias calculada 1.°, pela dos cinco annos de 1847 a 1851, anteriores á invasão do *oidium;* 2.°, pelos sete annos de 1858 a 1864, isto é, desde que a epiphetia começou a ser dominada pelo enxoframento.

Freguezias	Producção media de 1847 a 1851 em pipas	Producção media de 1858 a 1864 em pipas
Covelinhas	664	409,5
Fontellas	1:223	722,8
Galafura	861	431,3
Godim	2:286	1:088,7
Loureiro	1:550	460,7
Moura Morta	536	175,2
Peso da Regua	2:499	2:087,8
Poiares	5:120	2:493,8
Sedielhos	491	227,1
Vallarinho dos Freires	2:152	1:074,8
	16:982	9:171,7

Foi por conseguinte a producção media no primeiro periodo de hectolitros 108:005 approximadamente, e no segundo foi apenas de 58:332 hectolitros. Desde 1858 até 1863 foram guiadas para o Porto 31:198½ pipas, ou a media annual de 5:183 pipas, isto é, proximamente 32:964 hectolitros. Durante o mesmo periodo ficaram por consumo a reserva nos armazens e adegas da freguezia 20:940 pipas ou 133:178 hectolitros, ou a media annual de 22:196^{h},4.

Segundo as informações da auctoridade administrativa, metade da producção vinicola do concelho é enviada para a cidade do Porto para exportação estrangeira, e da outra metade a maior parte é consumida no Porto e no concelho da Regua, sendo ainda uma parte da producção convertida em aguardente. Emquanto aos preços têem occorrido variantes tão extraordinarias que d'ellas se não póde concluir um preço medio verdadeiro: parece que ultimamente foi o preço do vinho de exportação de réis 20$000, e o do consumo de 12$000 réis por pipa.

As castas de uvas predominantes na maior parte das vinhas d'este concelho são: o *alvarelhão* e o *bastardo*, e depois d'estas algumas das variedades das *tintas grossas*. A maior parte do vinho produzido é tinto, cujas qualidades variam com a situação e exposição das vinhas; assim as vinhas das encostas sobre o Douro e sobre o Corgo dão geralmente vinhos mais ou menos generosos e as vinhas dos valles baixo e humidos, como é o de Jugueiros, em que a producção é abundante, produzem, como é de suppor, vinhos mais frouxos e menos alcoolicos.

As vindimas principiam geralmente de 10 a 15 de setembro. O vinho é feito nos lagares que são, como em todo o Douro, tanques rectangulares de cantaria, elevados 1 metro acima do solo, munidos de prensa de vara e parafuso, e dispostos de modo que o vinho feito possa correr naturalmente para as vasilhas que se acham collocadas na adega, cujo pavimento é sempre inferior ao da casa dos lagares.

O methodo da fabricação do vinho é o mesmo que foi descripto, e que se pratica no resto do paiz vinhateiro. Ao vinho destinado á exportação addiciona-se a aguardente, cuja quantidade varia de 2 a 5 almudes por pipa, conforme se querem fazer vinhos menos ou mais doces e geropigas.

O que se destina ao consumo leva apenas 6 canadas de aguardente por pipa. Os vinhos são geralmente trasfegados desde dezembro a fevereiro. Conservam-se bem e melhoram com a idade.

As freguezias que produzem melhores vinhos são as de Covelinhas, Poiares, Peso da Regua, Godim e Fontellas.

CONCELHO DE SABROSA

É ainda este concelho um dos mais importantes do paiz vinhateiro. Todas as quinze freguezias, de que elle se compõe, são productoras

de vinho, principalmente as de Covas, Provezende, Gouvinhas, Celleirós, Sabrosa, Villarinho de S. Romão, Paradella de Guiaes e S. Christovão. A producção vinicola d'este concelho é, segundo a estatistica official, de 8:896 pipas ou proximamente 36:578 hectolitros, dos quaes se exportam para o commercio do Porto tambem approximadamente 32:425 hectolitros. Algum vinho dos sitios altos, e que é pouco maduro, é convertido em aguardente.

Em regra geral preparam-se n'este concelho só duas qualidades de vinhos; os seccos mais ou menos adstringentes com aguardente ou sem ella, e os *ageropigados*, ou vinhos molles e doces, preparados com pequena fermentação e com $^1/_4$, $^1/_5$ ou $^1/_6$ de aguardente da graduação de 10° de Tessa. Os vinhos seccos são muito espirituosos, carregados em côr, encorpados, adstringentes e tonicos, conservando sempre mais ou menos doçura, segundo a maior ou menor porção de aguardente que se lhes addicionou, ou mesmo sem doçura, quando tenham recebido pouca aguardente ou d'ella tenham sido privados, podendo assim completar a sua fermentação.

São numerosas as castas de uvas n'este concelho. As que mais abundam entre as tintas são: o *touriga*, a *tourigão*, a *tinta francisca*, o *tinto cão*, o *mourisco preto*, a *vianeza*, o *casculho*, o *souzão*, a *tinta amarella*, a *tinta lameira*, a *tinta grossa*, a *tinta carvalho*, o *muréto*, o *bastardo*, o *alvarelhão*, a *farinheira*, o *donzellinho do castello*, e a *tinta bastardeira*. Entre as brancas estão em primeiro logar as *malvasias* fina e grossa, o *agudelho*, a *trincadeira*, o *veosinho*, o *rabo d'asno*, o *cercial*, o *moscatel* branco e o pardo, o *arintho* miudo e o grosso, o *gouveio* branco, o *donzellinho* branco, e outras menos espalhadas, como são a *malvasia vermelha*, o *rabigato*, o *abelhal*, o *pé de perdiz*, a *alvaraça*, e o *mourisco branco*.

As vindimas, nos sitios que produzem o vinho mais generoso, começam proximamente no dia 24 de setembro; nos sitios dos vinhos ordinarios no dia 2 de outubro, e nos logares altos, em que o vinho pende para verde, só depois do dia 12 de outubro.

Fazem-se geralmente separados os vinhos das uvas tintas e das brancas, mas para todos elles se servem dos lagares usuaes de pedra de cantaria, e as dornas de madeira apenas são utilisadas por alguns pequenos colheiteiros ou para fazer pequenas porções de vinhos especiaes.

Na preparação dos vinhos tintos mais generosos são as uvas, depois de bem escolhidas, pisadas durante dois dias consecutivos mas incompletos, isto é, desde o amanhecer até á meia noite, descansando os homens só o tempo necessario para comer, e empregando-se pouco mais ou menos um homem por cada pipa. Os vinhos mais ordinarios são trabalhados com menos gente e por menos tempo, na rasão da sua inferioridade, para

evitar que adquiram demasiada adstringencia e verdura, o que aconteceria se os deixassem por muito tempo no lagar fermentando em contacto com o cango. Depois de assim pisadas as uvas, o vinho de qualquer qualidade que seja fica mais ou menos horas fermentando livremente no lagar, segundo a maior ou menor adstringencia que se lhe pretende dar. Ordinariamente os vinhos seccos dos melhores annos estão fermentando em contacto com o cango quarenta e oito horas, e os ordinarios ou os verdes de trinta a quarenta horas; porém, quando de uns ou outros se pretende fazer geropigas, ou vinhos meio doces, apenas se conservam de cinco até vinte e quatro horas no lagar, e tanto menor é o tempo da cortimenta e o trabalho a que foram submettidos, tanto maior é a quantidade de aguardente que carecem para se conservarem sem risco de perder-se. N'este ultimo caso não se espera que o vinho dê prova.

O vinho feito envasilha-se em toneis de madeira de castanho, muitos dos quaes medem até 30 pipas de capacidade, e ao envasilhar, aos que se destinam á exportação, se addiciona regularmente a aguardente, cuja quantidade varia desde pouco menos de 13 litros até 152 litros por pipa de 636 litros, conforme se pretende fazer vinhos seccos, doces ou geropigas.

Os vinhos de exportação e beneficiados com aguardente são regularmente trasfegados. Os de consumo não aguardentados e de prova secca e rija podem ficar nos toneis sem trasfego até maio, junho e ainda até agosto, e muitos ficam assim por mais de um anno; mas com grave risco de se perderem pela influencia dos calores ou das trovoadas.

Os melhores vinhos d'este concelho, quando convenientemente preparados, principalmente os de prova secca ou adstringentes, conservam-se indefinidamente, havendo exemplos de apresentarem uma duração secular e de poderem resistir a todos os climas. Os mais ordinarios são mais sujeitos a alteração, principalmente a tornarem-se frouxos e a azedarem.

Os vinhos finos melhoram com a idade até aos vinte ou trinta annos; depois até aos cincoenta o progresso é lento, e d'ahi em diante não se lhes conhece melhoria.

As freguezias de Gouvinhas e Covas, e n'estas todas as quintas das margens do Douro e as dos affluentes, com especialidade as que estão expostas ao norte, são as de melhor reputação para vinhos tintos. As freguezias de Provezende, Celleirós, Villarinho de S. Romão e Sabrosa, nas margens do Pinhão e seus affluentes, em todas as quintas dos sitios baixos e dos valles, são bem reputadas pelos seus excellentes vinhos brancos.

CONCELHO DE SANTA MARTHA DE PENAGUIÃO

O concelho de Santa Martha, comprehendendo uma das mais bellas porções do paiz vinhateiro, que é atravessado pela estrada que da Regua

condnz a Villa Real, é ainda um d'aquelles cuja riqueza é principalmente devida á producção dos vinhos generosos do Douro. As freguezias que n'este concelho produzem mais vinho são os de Sever, S. Miguel, Lobrigos, Sanhoanne, Cumieira e Alvações do Corgo. A sua producção vinicola orça por 5:150 pipas ou 32:754 hectolitros; dos quaes 12:720 são consumidos no concelho, exportando-se o resto pelo Douro para o Porto.

Preparam-se aqui tres qualidades especiaes de vinho, o do *alvarelhão* e o do *bastardo*, que são tintos, e de *malvasia*, que é branco, todos elles de qualidade superior e longa duração, quando sejam bem preparados.

As castas de uvas predominantes nas vinhas d'este concelho são o *alvarelhão*, o *bastardo* e a *malvasia*, e alem d'estas abundam ainda a *touriga*, as *tintas grossa, castelloa, francisca*, o *tinto cão* e o *mourisco*.

As vindimas começam regularmente de 15 a 20 de setembro. Os rolheiteiros mais abastados fazem em separado os vinhos tinto e branco, e os pequenos colheiteiros fazem o seu vinho com todas as castas misturadas. Os lagares de que se servem são os de cantaria de construcção usual; bem poucos usam as dornas de madeira.

Cheios os lagares com as uvas cuidadosamente escolhidas, quando se trata de fabricar vinhos finos, dão-lhe um trabalho regular de pisa durante quarenta e oito horas, e deixam o mosto de levante igual espaço de tempo, no fim do qual, se o vinho dá prova, que se reconhece pelo cheiro e gosto, envasilha-se em toneis de castanho juntamente com o que provém da prensagem do cango, e se lhe addiciona a aguardente de 10° a 11° de Tessa em quantidade que varia com as necessidades da fabricação. Alguns só mais tarde é que fazem a addição da aguardente. No mez de maio faz-se o trasfego do vinho com a addição de mais aguardente.

O vinho assim preparado tem uma duração indefinida e melhora com a idade: o que não é beneficiado com aguardente póde conservar-se bom por dois annos e ainda mais.

Os vinhos da freguezia da Cumieira, principalmente os da povoação de Bestello, os de Sever, de S. Miguel, de Lobrigos e de Alvações do Corgo são os que geralmente se reputam melhores.

CONCELHO DE VILLA REAL

N'este concelho nem todas as freguezias são productoras de vinhos finos e generosos como os do Douro; as que o produzem de melhor reputação, e formam parte do paiz vinhateiro, são as de Abaças, da Ermida, de Folhadella e de Nogueira. A estatistica official dá como producção total do concelho 5:262 pipas ou proximamente 33:466 hectolitros, dos quaes se consomem no mesmo concelho cerca de 19:080 hectolitros, sendo o restante destinado á exportação pelo commercio do Porto.

Dos vinhos finos preparam-se duas qualidades, o tinto e o branco.

As castas predominantes são o *alvarelhão*, o *bastardo*, a *malvasia*, o *gouveio*, e *tintas* de diversas denominações.

As vindimas começam ordinariamente depois de 15 de setembro.

Os lagares são os usuaes de cantaria. O trabalho de pisa dura geralmente tres dias e a fermentação prolonga-se ainda livremente por mais dezoito ou vinte e quatro horas, no fim das quaes, dando o vinho prova, é envasilhado em toneis de castanho, cuja capacidade varia de 1 a 30 pipas. Aos vinhos destinados á exportação addicionam-lhe aguardente de 8° a 10° de Tessa, cuja quantidade varia de 1 a 4 almudes, ou de 25 a 100 litros por pipa de 636 litros, addição que se faz, ou logo ao envasilhar, ou successivamente até março.

Alguns conservam os vinhos sem os trasfegar nas mesmas vasilhas, outros trasfegam para novos toneis e clarificam-os quando os passam para as pipas.

Os vinhos de exportação convenientemente alcoolisados e tratados conservam-se indefinidamente e melhoram com a idade.

CONCELHO DE MURÇA

Fóra do paiz vinhateiro do Douro é em Traz os Montes o concelho de Murça o que mais avulta pela sua producção vinicola, e n'elle as freguezias de Candedo e Sobreira, de Noura e de Moura são as que mais poderosamente concorrem para elevar esta producção, a qual em todo o concelho, segundo a estatistica official, sobe a 6:395 pipas ou 41:944 hectolitros, dos quaes são ali consumidos cêrca de 4:134 hectolitros, exportando-se para o commercio do Porto e outras partes 37:769 hectolitros.

Fabricam-se aqui vinhos brancos e tintos, todos elles maduros, alcoolicos, gostosos e de longa duração.

As castas de uvas predominantes das vinhas d'este concelho são: o *alvarelhão, bastardo, cornifesto, D. Branca, donzellinho do castello, Gonçalo Pires, gouveio, godenho, laborgeiro, malvasia, macedo, moscatel, nozedo, olho de sapo, rabigato, terontez, tinta francisca* e *trincadeira*.

As vindimas começam regularmente no fim de setembro. Os lagares em que fazem o vinho são os de cantaria usuaes, com a prensa de vara e parafuso. N'elles se pisam regularmente as uvas durante dois dias, e deixa-se correr a fermentação por mais dois dias, até que dê prova. Ao vinho branco de prova rija dá-se um trabalho de quatro a cinco dias, para o doce apenas de dois. O vinho que resulta da pressão do cango junta-se ao primeiro. Só se ajunta aguardente, no acto de envasilhar, áquelle vinho que se destina á exportação ou ao que se quer converter em geropiga: ao primeiro addicionam-lhe por cada pipa 50 litros e ao segundo 100 litros com a graduação de 10° de Tessa. No mez de junho trasfega-se

o vinho, addicionando-lhe mais 2 litros de aguardente por cada pipa de 636 litros.

O vinho mais bem reputado n'este concelho é o da quinta do Rebentão, na freguezia de Noura.

CONCELHO DE CHAVES

Muitas freguezias d'este concelho podem ser consideradas como productoras de vinho em soffrivel escala: taes como são a de Arcossó, Ervededo, Oura e Villa Secca, sem fallar de outras muitas, cuja producção é pouco inferior a 200 pipas. A producção total accusada pela estatistica official para todo o concelho é de 2:958 pipas, ou pouco mais de 17:885 hectolitros, sendo n'este concelho a pipa igual a 605 litros. A exportação para fóra do concelho, mas para o interior do paiz, é de 13:500 hectolitros, e o consumo de 6:747 hectolitros, saldando-se a differença com os vinhos importados de outros concelhos, principalmente do de Valle Passos.

Não se faz geralmente senão uma especie de vinho, que, salvas as excepções já mencionadas, é de consumo ordinario ou de pasto, soffrivelmente tinto, e algum palhete, medianamente espirituoso e que não é susceptivel de longa duração.

As castas de uvas predominantes nas vinhas do concelho são: o *alvarelhão*, o *bastardo*, o *gouveio*, o *boal* e varias *tintas*. As vindimas começam regularmente depois de 20 de setembro. As uvas, sem separação nem escolha, são pisadas em lagares de pedra, e dá-se-lhes um trabalho de tres dias, esperando depois que o vinho dê prova, cujo signal mais caracteristico é a manifestação da adstringencia. Feito o vinho recolhe-se em vasilhas de capacidade de 1:200 a 4:800 litros, onde ordinariamente se conserva sem trasfego até que se vende: poucos são os colheiteiros que beneficiam o vinho com aguardente, e estes mesmos apenas lhe deitam até 4 litros d'ella por cada pipa de vinho.

CONCELHO DE VALLE PASSOS

D'este concelho, que é considerado em toda a provincia de Traz os Montes como um dos que produzem mais e melhor vinho fóra do paiz vinhateiro do Douro, já acima fizemos menção especial, e pouco acrescentaremos n'esta resenha.

A estatistica official dá unicamente para representar a producção vinicola d'este concelho o numero de 2:595 pipas, ou 15:041 hectolitros, e, o que é mais singular, eleva a exportação a mais 27:000 hectolitros. Assim não podemos ter grande confiança n'estes algarismos, e isto demonstra a necessidade que ha de organisar um bom systema de estatistica agricola,

que habilite a administração publica a formar um juizo seguro sobre as verdadeiras forças productivas do paiz.

CONCELHO DA RIBEIRA DE PENA

Pela sua situação, pela constituição geologica do solo, e pelos methodos de cultura ali adoptados, tem, em relação á industria vinicola, este concelho inteira analogia com os da região dos vinhos verdes; no entretanto a sua producção n'este artigo não é destituida de importancia. Todas as suas freguezias, com excepção da de Alvadia, produzem mais ou menos vinho, elevando-se a producção total a 1:308 pipas, ou proximamente 8:280 hectolitros, dos quaes se consomem no concelho 2:785, exportando-se o resto para os concelhos limitrophes.

Não se fabrica no concelho de Ribeira de Pena senão uma especie de vinho tinto ordinario, de pouca duração, para consumo do paiz.

As castas de uvas que predominam ali são, como no Minho: o *azal*, o *sousão*, o *alvarelhão*, a *borraçal*, a *gonçala* e a *padeira*. As vindimas começam no principio de outubro. Os lagares em que se faz o vinho são os usuaes de cantaria. Dá-se n'elles ás uvas duas pisas com o intervallo de vinte e quatro horas, e quando cessa a fermentação tumultuosa envasilha-se o vinho em toneis, cuja capacidade varia de 2 a 20 pipas. O vinho não recebe mais beneficio algum, nem se lhe addiciona aguardente, e raras vezes se trasfega.

CONCELHO DE VILLA POUCA DE AGUIAR

A altitude em que se acham a maior parte dos terrenos d'este concelho não lhes permitte a cultura da vinha; assim são raras as que ali existem, e é muito limitada a sua producção, não chegando até para o consumo local, por isso nada diremos ácerca da fabricação do vinho n'este concelho.

Não faremos tambem menção especial dos concelhos de Boticas, de Mondim de Basto e de Montalegre, porque pela sua situação estão fóra das regiões favoraveis á viticultura, e não podem ser considerados productores de vinho.

DISTRICTO DE BRAGANÇA

Não nos tendo sido possivel colligir, em tão curto espaço de tempo, como aquelle que tivemos á nossa disposição, todas as informações e observações necessarias para apresentar a resenha de todos os concelhos, limitar-nos-hemos a transcrever o quadro geral do movimento vinicola do districto de Bragança, com a indicação das freguezias consideradas mais productoras de vinho. Este trabalho foi organisado pelo sr. Paulo Candido Ferreira de Sousa e Castro, a cujo favor o devemos.

MEDIA TIRADA DOS ULTIMOS CINCO ANNOS POR PIPAS DE 636 LITROS

Concelhos	Producção	Consumo	(a) Exportação	Preço	Freguezias que colhem mais vinho				Preços
					Designação	Producção	Consumo	Exportação	
Alfandega da Fé...	2:237	309	1:928	27$000	Alfandega da Fé.	749	40	709	27$000
					Eucisia.....	201	13	188	30$000
					Villarelhos.....	200	14	186	30$000
Bragança.	5:760	1:014	4:746	38$000	Villa de Bragança	500	113	387	38$500
					Sé.....	370	86	284	38$500
					Baçal.....	340	20	320	38$500
Carrazeda de Anciães...	6:493	425	6:068	34$000	Castanheiro	1:549	34	1:515	32$000
					Pereiros.....	860	30	830	54$000
					Linhares.....	673	48	625	54$000
Freixo de Espada á Cinta.	1:150	237	913	26$500	Freixo.....	600	75	525	28$000
					Lagoaça	300	57	243	28$000
					Ligares.....	150	37	113	26$000
Macedo de Cavalleiros.	7:737	636	7:101	36$500	Arcas.....	515	17	498	42$000
					Lamallonga.....	515	26	489	30$000
					Moraes.....	360	26	834	20$000
					Sendim	271	46	225	30$200
Miranda..	540	339	201	27$000	Villa Chã.....	94	30	64	30$ 00
					Miranda.....	42	30	12	36$900
					Avidagos	151	26	125	43$000
Mirandella.....	1:041	621	420	43$000	Frechas.....	142	11	131	43$000
					Abreiro.....	110	33	77	43$000
					Bemposta.....	292	39	253	25$000
Mogadouro.....	1:014	517	497	28$500	Urrós	129	15	104	25$000
					Castro Vicente..	74	31	43	45$000
					Lousa.....	700	38	662	30$000
Moncorvo	3:872	502	3:370	28$000	Urros.....	480	41	439	28$000
					Horta	400	10	390	36$000
					Villa Flor.....	321	69	252	30$000
Villa Flor	1:512	349	1:163	28$500	Villas Boas.....	307	34	273	29$000
					Freixiel.....	214	34	180	30$000
					Carção.....	118	55	63	27$000
Vimioso..	459	374	83	27$500	Argozello.....	60	48	12	27$000
					Santulhão	56	32	24	27$000
					Agrochão.....	600	17	583	35$700
Vinhaes..	5:954	718	5:236	34$000	Ervedosa	598	24	574	35$700
					Vinhaes	317	75	242	36$400
	(b) 37:763	6:051	31:726	34$540					

(a) A exportação nos concelhos limitrophes do reino vizinho tem muitas vezes logar para aquelle reino, quando ali a colheita não é abundante, ao mesmo tempo que por outros pontos da raia entra muito vinho hespanhol. Em outros concelhos faz-se a exportação para a provincia do Minho, porém a mais importante é que se faz pelo rio Douro, para o commercio do Porto, quer seja em vinho de consumo ou de exportação estrangeira, ou em aguardente para o paiz vinhateiro do Douro.

(b) Apesar da origem quasi official d'este quadro estatistico, devemos confessar que n'elle se encontram indicações que se afastam mais ou menos de outras que temos tambem de origem official, e fornecidas pelos administradores dos concelhos; assim pelo que toca á producção do concelho de Villa Flor é ella mais elevada do que no quadro se indica, e pelo contrario a de Alfandega da Fé mais diminuta. A este respeito referimo-nos ao que dissemos nos *Preliminares de ampelographia e analogia do Douro*.

DISTRICTO DE VIANNA

Concelhos	Producção em hectolitros	Consumo em hectolitros	Exportação em hectolitros	Preço por pipa dos concelhos
Arcos de Valle de Vez...	2:861	1:426	1:435	26$550
Caminha.....	2:898	2:898	–	21$600
Melgaço	1:557	1:557	–	28$800
Monsão.....	15:156	10:620	4:536	26$000
Ponte da Barca.....	1:112	761	351	22$000
Ponte de Lima.....	4:189	4:189	–	36$000
Valença.....	7:454	4:971	2:483	20$000
Vianna do Castello	21:945	7:461	14:484	35$000
Villa Nova da Cerveira..	6:933	5:481	1:512	32$000

N. B. O concelho de Coura não produz vinho senão em pequena quantidade.

CONCELHO DOS ARCOS DE VALLE DE VEZ

N'este concelho as freguezias que produzem mais vinho são as do Valle, S. Jorge, Souto, Tavora e Couto, cuja actual producção se calcula em 9:700 almudes ou 485 pipas de 20 almudes ou 2:861 hectolitros.

Segundo as notas obtidas da administração, era n'este concelho a producção cerca de dez vezes superior á actual antes do apparecimento do *oidium*. A exportação acima mencionada deve entender-se que não representa mais do que, quando muito, a exportação para os concelhos vizinhos e na maior parte dos casos de freguezia para freguezia do mesmo concelho.

Quasi todas as vinhas são de embarrado ou em *uveiras*, e apenas uma decima parte em latadas baixas ou em cordões.

As castas de uvas que no concelho se cultivam são: entre as brancas, a *loureira*, á qual se attribue a qualidade de dar ao vinho branco um gosto de louro, que nunca podémos apreciar; a *luzedia* ou *branco lameiro*, que produz muito, e quer andar muito levantada; a *esganosa*, que nos parece ser o *esgana cão* de outros sitios, e considerada muito ordinaria nos paizes de vinho maduro; a *trinca dente*, menos productiva, mas que dá bom vinho; e o *espadeiro branco*, que tambem gosta do andar muito levantada e assim produz muito vinho. Entre as tintas ha n'este concelho, as *espadeiras da terra* e as *espadeiras de Basto*, de que ha differentes variedades, mas que em geral têem reputação de darem muito e bom vinho; as *borraçaes*, que n'alguns sitios são de producção incerta; o *picapolho*, que produz bastante em cepa baixa e podada em galheiros; a *feijoa*, que é muito productiva; a *doçal*, que produz medianamente e quer andar alta, e finalmente as *verancelhas*.

As vindimas começam aqui regularmente a 20 de setembro. As uvas vindimadas são postas nos lagares e ahi ficam pelo espaço de vinte e quatro a quarenta e oito horas, abandonadas, a compor, segundo a expressão local, e no fim d'este tempo é que são pisadas, ficando depois em fermentação durante quarenta e oito horas, e emquanto esta dura, são as uvas repisadas e o vinho mexido por duas vezes, sendo envasilhado no fim d'este tempo ou logoque a fermentação abate.

Fabricam-se vinhos de primeira e segunda qualidade. Os primeiros só com uvas bem sasonadas e das melhores castas; estes vinhos têem bastante côr, corpo e soffrivel gosto, porém não se conservam mais de um anno. Os da segunda qualidade são inferiores a todos os respeitos e não chegam a durar um anno.

Um vinho tinto da freguezia de Tavora, qual examinámos, era bastante carregado em côr, medianamente verde, com bastante adstringencia, um gosto soffrivel, mas pouco aromatico. A sua força alcoolica era 7,8 por cento de alcool absoluto.

CONCELHO DE CAMINHA

N'este concelho as freguezias que produziram mais vinho em 1865 foram as de Vernade, Villar de Mouros, Gontinhaes e Argella. Esta producção foi de 487 pipas ou proximamente 2:240 hectolitros, que todos foram consumidos no concelho. O seu preço regulou por 21$600 réis por pipa.

A vinha é geralmente disposta em latadas altas e baixas e em cordões levantados. As castas predominantes são: o *verdelho*, uva tinta muito differente da que tem o mesmo nome em Traz os Montes, o *feijão molle* e o do paiz, o *trincal rijo*, o molle e o do paiz, o *espadeiro tinto*, dito molle e o de *Basto*, a *borraçal*, o *arguiz*, o *cainho* tinto, o *brancelho*, o *marquez* ou uva de cheiro, o *alvarinho*, a *loureira* e o *cainho* branco.

As vindimas começam depois de 15 de setembro. O vinho é feito em lagares ordinarios de cantaria ou em dornas de madeira pisando ali as uvas e deixando fermentar durante dois ou tres dias, e envasilhando logoque a fermentação abate, sem mais tratamento algum posterior.

Fazem vinhos brancos e tintos de qualidade mediocre, cuja duração em poucos se prolonga alem de um anno.

CONCELHO DE MELGAÇO

N'este concelho as freguezias que produzem vinho são as de Penso, Parada, Passos, Christoval e Chaviaes. A producção é apenas de 252 pipas ou 1:557 hectolitros, segundo as informações da administração, e todo este vinho é consumido no concelho. O seu preço medio é actualmente de 28$800 réis por pipa.

A vinha é geralmente levantada em latadas e uveiras.

As castas vulgares são: o *espadeiro*, o *cainho*, o *pical* e a *tinta*, vulgarmente chamada *espadeiro de Basto*.

A vindima principia ordinariamente a 20 de setembro. As uvas, sem escolha nem selecção, são lançadas nos lagares de cantaria ou em dornas de madeira. São logo pisadas e ficam fermentando pelo espaço de quarenta e oito a setenta e duas horas, no fim das quaes é o vinho envasilhado, e só em abril se trasfega para outras vasilhas.

Fazem vinho branco e tinto, e d'estes distinguem uma qualidade melhor por ser fabricado com uvas de melhores castas, mais sasonadas e escolhidas. A duração d'este vinho não excede a um anno.

CONCELHO DE MONSÃO

N'este concelho, que no districto de Vianna é o mais productivo e o mais acreditado pela boa qualidade dos seus vinhos, as freguezias que produzem vinho são Bella, Cambezes, Longos Valles, Mazedo, Merufe, Monsão, Moreira, Pias e Pinheiros. A media da producção nos tres ultimos annos, segundo a estatistica da administração, foi de 2:526 pipas ou 11:619 hectolitros. O movimento da exportação nas freguezias foi de 1:770 pipas e o consumo total de 756. O preço medio por que se venderam os vinhos foi de 26$000 réis por pipa de 20 almudes.

As vinhas são de embarrado ou em uveiras e tambem algumas baixas em latadas e cordões.

As castas das uvas são: o *espadeiro de tinta*, de *Basto* ou *negrão*, que dão muito e bom vinho, querem andar altas, e são as melhores e mais usadas na ribeira do Minho; o *espadeiro molle*; o *redondo* ou *borraçal*; o *feijão*, que produz bastante; o *brancelho*, que produz medianamente; o *pical*; o *doçal*, que tambem produz medianamente e quer andar alto; o *folhal*, que dá pouco e avinha mal; o *cainho miudo* e o *cainho grosso*, que são castas ordinarias; o *brançal*, que dá bom vinho e produz bem; o *alvarinho*, casta branca que produz muito; *a loureira*; o *coirão*, o *trinca dente*, que produz pouco, mas que dá bom vinho; o *martim*; o *ferrão* e o *doçal*, que são tambem castas brancas.

As vindimas principiam a 20 de setembro. Faz-se o vinho em lagares ordinarios de cantaria e em dornas de madeira.

As uvas, depois de estarem vinte e quatro horas nas dornas, são pisadas pelos homens e ficam em fermentação pelo espaço de tres dias, durante os quaes são mexidas duas vezes por dia, de manhã e á noite, e no fim d'este tempo, quando o cango abate, se envasilha o vinho. Ao vinho branco só dão vinte e quatro horas de fermentação na dorna ou no lagar, e envasilham-o antes de terminada a fermentação, a qual se completa nas vasilhas.

Preparam tres qualidades de vinho. O palhete, o tinto e o branco. O palhete é côr de folha de rosa secca ou de granada, delgado e pouco verde, não offerece muita duração. O tinto é rubro purpureo, bastante encorpado, com muita adstringencia e algum verdor, e susceptivel de se conservar em adegas frescas por mais de dois annos. O branco é de côr dourada, macio e pouco verde, mas não se conserva mais de um anno.

Os melhores vinhos são os de Cambezes, de Mazedo e de Moreira.

Um vinho d'este concelho, que nós examinámos, era palhete, côr de granada, pouco verde, delgado, de bom gosto, com 9,1 por cento de alcool absoluto. Outro exemplar da freguezia de Pinheiro era tambem palhete, côr de granada, apenas verde, com um gosto agradavel, mas pouco aroma; a sua força alcoolica era de 8,2 por cento de alcool absoluto. Os tintos chegam a ter 10 por cento de alcool absoluto. Todos estes vinhos, assim como em geral os do districto de Vianna, têem grande tendencia a crear flor.

CONCELHO DA PONTE DA BARCA

Este concelho tem só tres freguezias que produzem algum mas pouco vinho: são as de Bravaes, Lavradas e S. João, que produzem, segundo a estatistica official, sómente 190 pipas ou 874 hectolitros.

Todas as vinhas d'este concelho são de embarrado. As castas que n'ellas predominam são *barraçal, vinhão, espadeiro, feijão* e *verdelho*, entre as tintas, e *loureira* o *espadeiro branco*, entre as brancas.

Vindimam nos fins de setembro e principio de outubro. Fazem o vinho em pequenos lagares de cantaria, e tambem em dornas de madeira, onde primeiro deixam estar as uvas até que comecem a fermentar: pisam-as então e deixam continuar a fermentação por mais de quarenta horas, e depois envasilham o vinho sem lhe ministrar pelo tempo adiante mais tratamento algum. Não produzem senão vinho verde tinto, delgado, ordinario e que não se conserva alem de um anno.

CONCELHO DE PONTE DE LIMA

N'este concelho as freguezias que produzem mais vinho são S. Pedro de Arcos, Arcusello, Calheiros, Cepões, Fornellos, Freixo, Moreira e Ribeira. A producção, segundo os dados officiaes, é de 716 pipas ou 3:296 hectolitros.

O consumo no concelho é equivalente tambem a esta quantidade, pois, se algum se exporta para outros concelhos, é substituido pela importação dos Arcos, de Barcellos e ainda da Barca.

As vinhas são todas levantadas em uveiras, em latadas e em cordões, a que chamam *beiradas* ou arjão.

As castas cultivadas são o *espadeiro de Basto* ou *vinhão*, o *espadeiro*

da terra, o *verdelho* propriamente dito, o *verdelho feijão*, a *borraçal* e a *branca esganosa*.

As vindimas começam ordinariamente pelo meio de setembro. Fazem o vinho em lagares de cantaria munidos de prensa de vara, e tambem em dornas de madeira. A maioria dos colheiteiros não manda escolher as uvas nem fazer a separação das que estão em mau estado.

Depois de cheio o lagar dá-se a primeira pisa com quatro homens, durante quatro horas; segue-se um intervallo de oito horas, em que a formentação se estabelece; em seguida entram dois homens para o lagar e trabalham o mosto durante nove horas. Fica então correndo a fermentação durante doze horas sem ser perturbada, no fim d'ellas envasilha-se o vinho, e passados oito dias trasfegam, e pelo S. Martinho atestam as vasilhas e embatocam.

Os colheiteiros mais cuidadosos mandam fazer a pisa por oito homens nos lagares de sete pipas, durante seis horas; no dia seguinte é o vinho ainda trabalhado durante o mesmo espaço de tempo por dois homens; no terceiro dia fica correndo a fermentação sem se mexer no lagar, e ao quarto dia tira-se o vinho para as vasilhas, quando o cango ou *brolho* começa a querer descer.

Preparam-se n'este concelho duas especies de vinhos, brancos e tintos, e d'estes ultimos ainda se distinguem os bons, os ordinarios e o inferior.

O branco é unicamente fabricado com uva branca doirada. O que examinámos, procedente da quinta do Mosteiro de Refoios, continha 7,3 por 100 de alcool.

O tinto de primeira qualidade fabrica-se com *vinhão* ou *espadeiro de Basto*, com *espadeiro da terra*, com *borraçal*, e uma pequena quantidade de *verdelho feijão*, quando se acha perfeito, e em todo o caso com uvas escolhidas.

O de segunda qualidade com as mesmas castas em estado menos perfeito.

O inferior é feito com o refugo de todas as uvas.

O de primeira qualidade tem bastante côr, corpo e soffrivel gosto, como vinho verde. Um que examinámos, da quinta do Antepasso, na margem direita do Lima, era rubro purpura, com verdura moderada e com bom gosto, contendo 7,9 por 100 de alcool absoluto. Era proveniente da colheita de 1865.

Os melhores que examinámos do concelho foram os de Bertiandos.

Um d'elles, da colheita de 1865, era tinto carregado em côr, encorpado, com verdura moderada, regularmente adstringente, aromatico e com bom gosto; continha 8 por 100 de alcool absoluto. Outro da mesma propriedade, e de 1866, era ainda bastante aspero por ser novo, e continha 8,5

por 100 de alcool. Em Bertiandos vindimam tarde e fazem o vinho com aceio e regularidade. A maior parte dos outros vinhos que ensaiámos era da força media de 7,3 por 100 de alcool. O mais alcoolico era um vinho palhete da quinta de Agra, na freguezia da Corrilhã, colhido em 1865, verde, pouco adstringente, com soffrivel gosto, e continha 9,1 por 100 de alcool. O menos alcoolico era tambem palhete claro, da freguezia da Quejada, e tinha de força 6,2 por 100 de alcool. Este vinho tinha tido quinze dias de cortimenta.

Como todos os vinhos verdes do Minho, raros são os d'este concelho que se podem conservar alem de um anno, e nunca melhoram com a idade.

CONCELHO DE VALENÇA

N'este concelho as freguezias que produzem mais vinho são as de Gondomil, Boibão, Verdoejo, S. Pedro da Torre, Cerdal, S. Miguel de Frontoura e S. Julião da Silva. Em todas estas a producção é de 1:132 pipas ou 7:449 hectolitros. A exportação para fóra do concelho é limitada a 377 pipas.

A vinha, nas freguezias do norte e centro do concelho, é geralmente baixa, isto é, em latadas e cordões de pequena altura, e nas freguezias do sul é geralmente levantada em *ueiras* ou de embarrado.

As castas de uvas que predominam ao norte e centro do concelho são: entre as tintas, o *verdelho feijão*, os *espadeiros* (de que ha diversas variedades), a *borraçal* e o *pical*; e entre as brancas a *loureira*, a que tambem chamam *moscatel*, o *alvarinho* e o *castellão*, porém estas em menor quantidade. Nas freguezias do sul predomina o *verdelho* ou *feijão* e suas variedades.

As vindimas principiam depois de 15 de setembro e se prolongam pelo mez de outubro. Fazem alguns o vinho em lagares de pedra de quatro a doze pipas, munidos de prensa de vara e parafuso; porém a maior parte dos colheiteiros preferem faze-lo em dornas de castanho, a que chamam vulgarmente *tinões*, cuja capacidade é de meia pipa até duas pipas. As uvas, á medida que se vae fazendo a vindima, vão sendo lançadas nos lagares ou dornas, onde ficam pelo espaço de oito dias, mexendo-as e calcando-as todos os dias com a enxada ou recalcador; são depois pisadas pelos homens e ficam de quatro a cinco dias, ou ainda mais, em fermentação, até que, abatendo o cango, se conheça que esta cessou, e então se envasilha o vinho.

O sr. Ascencio, lavrador intelligente e cuidadoso no fabrico dos seus vinhos, envasilha antes de estar completa a fermentação no lagar ou dorna para que ella possa ainda continuar lentamente na vasilha. Os seus vinhos pareceram-nos bem feitos e eram bastante gostosos. Eram vinhos palhetes côr de romã, pouco asperos e verdes, com o aroma da parra e gosto-

sos. A media da sua força alcoolica era de 6,8 por 100 de alcool absoluto. Examinámos um vinho tambem palhete, côr de romã, pouco aspero e verde, delgado e gostoso, com 7,1 por 100 de força alcoolica, proveniente da freguezia de S. Miguel de Frontoura, e outro da freguezia de S. Julião da Silva, com os mesmos caracteres e a força alcoolica de 8,2. Ambos estes se podiam considerar bons no seu genero.

Nos concelhos do sul mexem o mosto todos os dias durante a fermentação. Nas vasilhas fica o vinho com o batoque aberto durante os primeiros vinte dias. De fevereiro a abril faz-se o trasfego e atestam-se as vasilhas.

Nos concelhos do norte faz-se algum, mas pouco, vinho branco, cuja côr é clara, cujo sabor é agradavel, mas que dura pouco tempo, sendo por isso consumido durante o inverno; preparam tambem vinhos palhetes e rosados com as castas tintas chamadas *verdelho* e *feijão pical*, e alguma casta branca.

Este vinho é de consumo agradavel, porém de pouca duração.

A maior parte dos vinhos são tintos, carregados, com bastante corpo, com soffrivel gosto; muitos d'elles bastante saborosos e capazes de mais duração do que os anteriores, tendo regularmente de 7 a 9 por 100 de força alcoolica. No norte, os de Baibão podem aturar bons até agosto; os dos outros sitios menos tempo; no centro e sul têem os vinhos, bem preparados e conservados em boas adegas, maior duração, porém não melhoram com a idade.

CONCELHO DE VIANNA DO CASTELLO

No concelho de Vianna as freguezias que produzem mais vinho são as de Perre, Outeiro, Santa Martha e Anha. A producção media é de 3:800 pipas ou 21:945 hectolitros nos annos de abundancia, segundo se collige das informações officiaes; o consumo orça por 34 por 100, e a exportação chega a 66 por 100 da producção.

As vinhas são pela maior parte vinhas baixas em latadas e cordões. As castas que ali se cultivam são o *cainho*, o *vinhão*, o *verdelho tinto*, o *espadeiro*, o *doirado* e o *moscatel*.

As vindimas principiam depois de meio setembro. Fazem o vinho em lagares de pedra munidos de prensa de vara e tambem em dornas. As uvas postas no lagar são immediatamente pisadas pelos homens, no que se gasta apenas o tempo necessario para bem a esmagar. Espera-se que se estabeleça a fermentação, o que leva de trinta e seis a quarenta e oito horas, e passados dois ou tres dias, quando esta se acha completa, envasilha-se o vinho. Em novembro trasfega-se, atestam-se as vasilhas e fecha-se o batoque, e depois não se lhe faz mais tratamento algum.

Preparam-se vinhos brancos e tintos, uns mais suaves, outros mais asperos, todos verdes, e que não aturam alem de dois annos; a maior parte

d'elles não excedem a um anno de duração. Com a idade não melhoram; apenas, os que eram asperos ao principio, ficam mais macios. Os tintos têem, termo medio, 8 por 100 de força alcoolica.

Examinámos em Vianna um vinho branco, das areias, da freguezia de Darque, muito claro de côr, turvo, verde, delgado, soffrivelmente gostoso, e tendo a força alcoolica de 10,1 por 100.

CONCELHO DE VILLA NOVA DA CERVEIRA

N'este concelho as freguezias que produzem mais vinho são Covas, Cornes, Campos e Gondarem.

A producção media d'estas freguezias é de 1:110 pipas ou 6:933 hectolitros.

A maior parte das vinhas são em pequenas latadas e em cordões, ou vinhas relativamente baixas.

As principaes castas de uvas que n'ellas se cultivam para vinho, são: o *verdelho*, o *espadeiro* e o *cainho*.

As vindimas começam regularmente no fim de setembro.

Fazem o vinho em lagares de cantaria com prensa de vara e parafuso, e tambem em dornas de madeira.

As uvas, depois de cheio o lagar ou a dorna, são pisadas para se metterem a vinho; deixa-se depois fermentar o mosto pelo espaço de dois ou tres dias, mexendo-o todos os dias, e terminada a fermentação, antes ainda de abater o cango, se envasilha o vinho.

O que se destina ao consumo immediato nenhum tratamento recebe, mas o que se deve conservar até ao verão trasfega-se regularmente. Tambem se faz o trasfego para vasilha sulphurada com mecha, quando o vinho tem o cheiro sulphydrico proveniente da vinificação feita com uvas que foram enxofradas.

Não se faz senão uma qualidade de vinho com as castas misturadas, sendo o melhor o que contém só as tres castas mencionadas, o *verdelho*, o *espadeiro* e o *cainho*.

DISTRICTO DE BRAGA

CONCELHO DE AMARES

Segundo as informações officiaes o concelho de Amares produz apenas o vinho necessario para o seu consumo, que orça por 35 pipas de 570 litros, ou menos de 200 hectolitros por freguezia.

São aqui as videiras levantadas em uveiras pelas arvores, ou em ramadas altas.

As castas de uvas mais vulgares são a *borraçal*, o *vinhão*, o *verdelho*, e o *gallego*, das quaes fazem uma só qualidade de vinho verde, tinto e mediocre, pelo processo ordinario do Minho e nos lagares ordinarios.

CONCELHO DE BARCELLOS

O seguinte quadro mostra o movimento vinicola das freguezias mais productivas do concelho:

Freguezias	Producção em hectolitros	Consumo em hectolitros	Exportação em hectolitros
Abbade de Neiva	385	192	193
Alvito (S. Martinho)	321	128	193
Alvito (S. Pedro)	449	192	257
Carapeços	513	256	257
Carvalhal (S. Paio)	513	256	257
Gallegos (Santa Maria)	513	256	237
Martim	642	385	257
Rio Covo (Santa Eulalia)	321	128	193
Roriz	642	256	386
	4:299	2:049	2:250

As videiras são tambem n'este concelho levantadas em uveiras pelas arvores, ou em ramadas.

As castas de uvas que se cultivam para vinho, são: a *borraçal*, o *cainho*, o *espadeiro*, o *moscatel*, o *verdelho* e o *vinhão*.

Prepara-se da mistura de todas estas castas uma só qualidade de vinho verde, mais ou menos regular, cujas variantes, entre as diversas amostras que na localidade examinámos, não são consideraveis. A força alcoolica d'estes vinhos, pela media de cinco ensaios que fizemos, é de 6,9 por 100 de alcool absoluto.

As vindimas começam regularmente depois de 15 de setembro, e sempre antes da perfeita maturação das uvas, com o receio de que estas sejam roubadas.

Os lagares são os mesmos tanques de cantaria, que por toda a parte se encontram, munidos com a prensa tradicional de vara e parafuso. Usam tambem alguns as dornas de madeira.

O trabalho, que dão ás uvas para as converter em vinho, consiste n'uma simples pisa de poucas horas, abandonando depois o mosto á fermentação, que se prolonga muitas vezes até seis dias, para que o cango, a que chamam *brolho*, comece a descer, e é então que se envasilha o vinho e se termina a operação pela prensagem do cango.

Alguns colheiteiros trasfegam regularmente os seus vinhos em março ou abril.

Os vinhos mais bem feitos d'este concelho podem conservar-se até tres annos, porém nunca melhoram com a idade.

CONCELHO DE BRAGA

Das cincoenta e tres freguezias ruraes de Braga, apenas mencionam as informações officiaes cinco como mais productoras de vinho. São estas as de Ferreiras, S. Pedro de Este, Dume, Tenões e Tadim, sendo a somma da sua producção vinicola unicamente de 426 hectolitros, quantidade insignificante, que parece estar bem longe da verdade, principalmente em relação aos annos de colheita normal.

N'este concelho a vinha é de emparrado ou em *uveiras*, levantadas sobre os castanheiros e carvalhos.

As castas das uvas tintas predominantes são: o *azal* e o *mourisco tinto*, casta inteiramente differente da que tem o mesmo nome no Douro; o seu bago é alongado e assimilha-se ao alvarelhão; dizem que dá bom vinho, mas de pouca duração; o *vinhão de tinta*, o *vinhão molle*, a *borraçal* e a *espadeira*.

As brancas são: a *loureira*, á qual attribuem a propriedade de dar ao vinho o gosto de louro, a *marquezinha* e o *mourisco branco*, que tambem differe da uva conhecida com o mesmo nome no Douro.

A vindima faz-se no mez de setembro, e sem que as uvas tenham completado a sua maturação. Poucos são os que attendem a esta importante condição, e por isso os vinhos são extremamente verdes. Entretanto ha proprietarios n'este concelho que conseguem faze-los com mais perfeição.

Na quinta de Montariol, nos suburbios de Braga, o sr. conselheiro Francisco Manuel da Costa mandava fazer o seu vinho, quando nos primeiros dias de outubro visitámos a sua propriedade. O mosto que então examinámos marcava 9°,5 do glucometro com a densidade de 1,075. O seu vinho de 1865 continha 9,7 por 100 de alcool absoluto, e podia considerar-se bom no seu genero.

N'este concelho, como em quasi toda a provincia, é o vinho feito em lagares de cantaria. As uvas são pisadas pelos homens, até que a grainha se aparte, durante duas ou tres horas; deixa-se correr a fermentação, e só se mergulha o cango duas vezes por dia com enxadas.

Quando a fermentação dá indicio de terminar pela descida do cango, considera-se o vinho prompto. Alguns dão ao vinho uma mais longa cortimenta no proprio lagar.

Envasilhado o vinho, deixam-o com o batoque aberto até ao S. Martinho, e então é que fecham hermeticamente as vasilhas.

Só em janeiro é que se trasfega, mais com o intuito de fazer dissipar o cheiro do sulphydrico proveniente das uvas que foram enxofradas, do que de o preservar das futuras alterações.

CONCELHO DE CABECEIROS DE BASTO

O seguinte quadro indica o movimento vinicola d'este concelho, que é um d'aquelles cujo vinho gosa na provincia do Minho mais bem merecida reputação.

Freguezias	Producção media em hectolitros	Consumo em hectolitros	Exportação em hectolitros	Preço
Cavez.....	494,4	165,4	329,0	
Pedraça.....	332,1	112,0	220,1	
Arco.....	144,0	48,0	96,0	
Villa Nunes.....	94,0	32,0	62,0	
Faria.....	302,2	101,0	201,2	O preço d'estes vinhos tem variado de 600 réis a 3$000 réis por almude de 23l,112.
Basto.....	195,8	64,8	131,0	
Refoios.....	705,4	234,8	470,6	
Outeiro.....	210,7	70,0	140,7	
Painzella.....	218,9	72,0	146,9	
Riodouro.....	241,1	80,1	161,0	
Alvite.....	211,4	70,2	141,2	
S. Nicolau.....	172,5	57,5	115,0	
	3:322,5	1:102,8	2:214,7	

As videiras n'este concelho são todas levantadas em arvores altas, e é ali opinião geral que, quanto mais altas andam, melhor vinho produzem.

As castas cultivadas são numerosas, porém a que sobre todas predomina é o *sousão forte*, e depois d'esta o *sousão gallego*, a *borraçal* e varias tintas.

Prepara-se geralmente uma só qualidade de vinho tinto, que é muito estimado em toda a provincia do Minho, e no Brazil, principalmente entre os filhos d'esta provincia.

Os vinhos de Basto estabelecem a passagem dos vinhos verdes para os maduros. Têem geralmente uma bella coloração em que predomina o rubro purpureo do sousão; seccos, sem demasiada rijeza, gosam de uma agradavel adstringencia de mistura com algum verdor; são aromaticos, gostosos, tonicos e muito hygienicos. A sua conservação póde prolongar-se por mais de quatro annos sem trasfego, e sem auxilio da aguardente, e supportam bem as viagens maritimas.

A força alcoolica media dos que examinámos era de 7,8 por cento de alcool para os da colheita de 1865, e de 8,2 para os de 1866.

As vindimas, depois do apparecimento do *oidium*, têem-se antecipado á epocha em que antigamente se faziam, a qual principiava sempre depois

de 8 de outubro; hoje, porque aquella epiphitia determina a podridão das uvas, faz-se a vindima logo nos fins de setembro.

Os lagares são os usuaes, feitos de cantaria com as prensas de vara e parafuso.

Cheio o lagar com as uvas, ordinariamente sem escolha nem separação, são estas pisadas pelos homens, unicamente o tempo sufficiente para se reputarem bem esmagadas. Deixa-se estabelecer a fermentação, que ordinariamente se perfaz em tres dias, e, emquanto ella dura, alguns homens entram no lagar para mergulhar o cango e dar uma pequena pisa, a que chamam mexer o vinho.

Finda a fermentação, ou antes passados os tres dias de cortimenta, envasilha-se o vinho, e não soffre mais tratamento algum.

De todas as freguezias d'este concelho as que produzem vinho mais bem reputado são as das margens do Tamega, como as de Cavez, Arco e Villa Nunes.

CONCELHO DE CELORICO DE BASTO

Pertencendo á mesma sub-região que o antecedente, é tambem o concelho de Celorico de Basto considerado como productor dos melhores vinhos do Minho. O seu movimento vinicola vae representado no seguinte quadro, fornecido pela auctoridade administrativa, e calculado pela producção dos annos normaes antes da invasão do oidium.

Freguezias	Producção em hectolitros	Consumo em hectolitros	Exportação em hectolitros
Arnoia	2:213,7	1:855,7	358,0
Canedo	2:064,5	1:467,8	596,7
Britello	1:479,8	1:181,5	298,3
Cagos	1:390,3	972,7	417,6
Viade	1:312,7	1:014,4	298,3
Mollares	1:288,8	811,5	477,3
Ribas	1:288,8	692,1	596,7
Valle de Bouro	1:259,0	662,3	596,7
Fervença	1:226,2	927,9	298,3
Gemeos	1:211,3	972,7	238,6
Codeçoso	1:032,2	674,2	358,0
Corgo	936,8	698,2	238,6
S. Clemente	709,0	501,2	207,8
Tecla	501,2	322,2	179,0
Moreira	495,2	375,9	119,3
Infesta	369,0	284,4	89,5
Ourilhe	262,5	155,1	107,4
Carvalho	184,9	125,3	59,6
Agilde	113,3	77,5	35,8
Cassarilhe	59,6	59,6	–
	19:404,6	13:831,5	5:573,1

Actualmente a producção tem sido consideravelmente reduzida pelos estragos causados pelo oidium, tendo descido a 3:000 hectolitros, isto é, menos da decima parte do que fôra em annos abundantes, poisque em todo o concelho se chegaram a produzir 6:000 pipas ou 35:802 hectolitros.

Nos annos normaes o preço medio dos vinhos era de 9$000 réis a pipa de 596l,7. Presentemente a mesma quantidade vende-se de 30$000 a 36$000 réis.

Todas as vinhas, ou antes as videiras, n'este concelho são levantadas em arvores altas, e estendendo-se muitas vezes de umas arvores para as outras, formam extensas grinaldas. As castas mais frequentes e predominantes são o *azal*, o *sousão forte*, a *tinta*, a *borraçal*, o *bogalhal*, o *olho de gallo*, a *doçal*, o *milhorio*, o *lacaio*, o *padeiro*, o *pé de perdiz*, a *espadana*, a *vinhal* e a *molarinha*.

Preparam-se vinhos tintos e brancos; porém estes ultimos é como excepção: o forte da producção é de vinho tinto, a respeito do qual não teriamos aqui a repetir senão o que fica dito a respeito do vinho do concelho anterior, com o qual se confunde a todos os respeitos. Alguns querem que o vinho d'este concelho, ou pelo menos o de alguns sitios da margem do Tamega, seja superior aos melhores de Cabeceiras.

As vindimas começam aqui tambem no principio de outubro, e em alguns annos só passado o dia 15. É esta de todo o Minho aquella parte onde as vindimas começam mais tarde, e esta circumstancia não é indifferente para a superioridade dos vinhos d'esta sub-região.

Os lagares e o processo de vinificação não differem dos que se mencionáram a respeito do concelho anterior. Tambem aqui o vinho depois de envasilhado não recebe tratamento algum, apesar de que um ou outro lavrador tem a precaução de o trasfegar no inverno, ou antes do fim da primavera. Conservam-se bem estes vinhos até junho, e o que é bem tratado póde conservar-se até ao anno seguinte sem beneficio algum.

Todos os vinhos d'este concelho, assim como os do anterior, gosam de bons creditos, porém os melhores entre elles são os que se produzem nas propriedades da margem direita do Tamega, e ainda alem d'estes gosam de boa reputação os das freguezias do Valle de Bouro, Ribas, Mollares, Canedo, Gagos, Britello, Corgo e Viade.

CONCELHO DE ESPOZENDE

As freguezias que n'este concelho produzem mais vinho são as de Palmeira, S. Claudio, Gemeses, e Forjães, cuja producção se não eleva alem de 740 hectolitros, não sendo ainda sufficiente para o consumo, que nas mesmas se calcula em 984 hectolitros proximamente. O preço medio do vinho é aqui de 30$000 réis por pipa de 642l,3.

As vinhas são levantadas em uveiras, ou embarradas em carvalhos, salgueiros e ainda em arvores de fructa. Poucas são as que se acham armadas em latadas ou *lateiras* como na localidade lhe chamam.

As castas vulgares são: a *borraçal*, o *espadeiro*, o *vinhão* e o *verdelho*.

Não se fabrica senão uma qualidade de vinho todo verde, e muito ordinario, que apenas tem uma curta duração, pois raras vezes chega á colheita seguinte.

As vindimas fazem-se no fim de setembro e principio de outubro.

Os lagares são pequenos tanques de cantaria, cuja base tem de 9 a 10 metros quadrados de superficie e cuja altura é de 1^{m},3. Sobre o lagar está, como ordinariamente, a prensa de vara e parafuso, com o auxilio da qual se espremem as uvas, sendo o mosto logo vertido nas dornas com o cango, e ahi fermenta por espaço de tres dias e tres noites, sendo o vinho envasilhado no fim d'este tempo, e não recebendo mais tratamento algum até que se entrega ao consumo.

CONCELHO DE FAFE

As freguezias d'este concelho que produzem mais vinho são as seguintes:

Freguezias	Producção em hectolitros
Antime	827,4
Armil	591,0
Cepaes	709,2
Estorãos	1:063,8
Fafe	1:418,4
Freitas	1:063,8
Golães	1:182,0
Passos	591,0
Ribeiros	591,0
Serofão	827,4
Travassós	1:063,8
Villa Cova	827,4
	10:766,2

Póde dizer-se que toda esta quantidade de vinho é consumida no concelho; porque, aindaque algum se exporta para outros concelhos, é esse substituido por igual importação que se faz dos dois concelhos de Basto.

As videiras n'este concelho são todas levantadas em uveiras sobre as arvores que cercam os campos. As castas de uvas cultivadas são princi-

palmente o *azal preto*, a *borraçal*, o *espadeiro*, o *vinhão tinto*, a *tinta molle* e o *sousão*.

Fabrica-se uma só especie de vinho, que é verde e tinto. De seis amostras que examinámos, provenientes de diversas freguezias, todas ellas eram de vinhos palhetes ou quasi palhetes, moderadamente verdes e adstringentes, alguns com o cheiro agradavel da parra, e todos geralmente bons no seu genero.

Os da colheita de 1865 marcavam, termo medio, 6,6 por cento de alcool absoluto.

Os da colheita d'este anno, já envasilhados, mas ainda em trabalho de fermentação lenta, marcavam 5,7 por cento de alcool absoluto e ainda 1° no glucometro.

A vindima começa no principio de outubro. O vinho faz-se em lagares de cantaria, como os que geralmente se encontram na provincia. Não ha escolha nem separação das uvas. Os homens pisam-as o tempo necessario para esmagar os bagos; deixam entrar o mosto em fermentação; no segundo e terceiro dia entram por algum tempo os homens no lagar para calcar o cango, e no fim do terceiro dia, quando o cango começa a descer e que o mosto tem perdido a doçura, envasilha-se o vinho.

Na adega não se faz tratamento algum ao vinho, e raros são os que o trasfegam. Estes vinhos conservam-se até dois annos, e não melhoram com a idade.

CONCELHO DE GUIMARÃES

As freguezias que a administração reputa mais productoras de vinho são as de Adão, Athães, Brito, S. João e S. Miguel das Caldas, Fermentões, Gondar, Ponte, Ronfe, S. Torquato e Silvares.

A producção em vinho d'estas e das outras freguezias não é conhecida na administração, ou pelo menos diz a auctoridade competente «que se não póde fazer um calculo exacto da producção, por causa do *oidium*»; diz tambem «que o consumo regula em algumas freguezias pela terça parte e em outras pela ametade (segundo parece) da producção».

Da mesma informação official se colhe que o preço do vinho que se póde exportar para o estrangeiro (naturalmente para o Brazil) regula por 50$000 réis por pipa actualmente, e o do que é consumido no concelho vae de 24$000 a 30$000 réis.

Nas freguezias d'este concelho tambem todas as videiras são levantadas ou embarradas nas arvores que circumdam os campos.

As castas de uvas tintas mais vulgares são, o *azal*, a *borraçal*, o *espadeiro*, o *mourisco*, o *vinhão tinto*, o *vinhão molle*, o *verdelho* e o *sinzal*. As brancas são o *esganinho*, o *azal branco* e o *molle*. De todas estas as mais productivas são a *borraçal*, o *vinhão tinto*, o *espadeiro* e o *sinzal*.

Fazem vinho branco e tinto; do primeiro em mui pequena quantida-

de; o segundo é o que mais avulta o que é mais bem reputado; todo elle é verde, e em geral não é de primeira qualidade.

As vindimas começam regularmente depois de 25 de setembro. O vinho é feito em lagares de cantaria de pequena e mediana grandeza, e algumas vezes em dornas de madeira. As uvas postas no lagar, sem escolha nem separação, são pisadas por quatro ou seis homens nos lagares de quatro pipas pelo espaço de duas a tres horas, até estarem bem esmagados os bagos. Passadas doze horas renova-se a operação por tres ou quatro vezes, e passados tres ou quatro dias de cortimenta envasilha-se o vinho, e não recebe mais tratamento algum até que se entrega ao consumo.

CONCELHO DA POVOA DE LANHOSO

Em todas as freguezias d'este concelho se produz mais ou menos vinho, de melhor ou peior qualidade; mas não existem na administração dados estatisticos sufficientes para se poderem apresentar os algarismos que representem a producção vinicola de cada uma d'ellas.

A producção media total do concelho, segundo um trabalho feito no anno passado para responder a um quesito do jury da exposição internacional que teve logar no Porto, e calculada pelas cinco ultimas colheitas, achou-se ser de 1:438 pipas ou proximamente 8:322 hectolitros. Metade d'esta producção é consumida no concelho e outra metade exportada para os concelhos vizinhos, e principalmente para o consumo de Braga.

As vinhas aqui são todas de embarrado. As castas de uvas predominantes são: a *borraçal*, o *espadeiro*, do qual se conhecem tres variedades, o *vinhão tinto*, o *mollar*, o *verdeal*, o *bastardo*, o *alvarelhão* e outras mais.

Geralmente prepara-se uma só qualidade de vinho verde tinto com a mistura de todas as castas de uvas; porém alguns preparam uma qualidade mais especial, escolhendo as melhores castas e em mais perfeito estado de maturação, e empregando mais cuidado na fabricação; é este o que ordinariamente destinam á venda.

Alguns dos vinhos d'este concelho, principalmente os do valle do Geraz, têem boa reputação entre os vinhos verdes. Dizem-nos que um proprietario de Lanhoso, o dr. Placido, tem de sua lavra amostras de vinho com seis annos de idade e em excellente estado de conservação. É verdade que tambem se diz que elle beneficia este vinho com 5 por cento de aguardente de 10° de Tessa, o que nos parece muito extraordinario para vinhos verdes.

As vindimas no concelho da Povoa de Lanhoso fazem-se por todo o mez de setembro. Os lagares em que se faz o vinho são os ordinarios de cantaria com prensa de vara e parafuso. Cheios estes com as uvas, geralmente sem escolha nem separação de castas, faz-se a pisa até esmagar

bem as uvas. No dia seguinte repete-se a pisa e deixa-se depois continuar a fermentação até que, cessando esta, comece a descer o cango. Envasilha-se então o vinho, e não se lhe presta depois algum tratamento mais.

CONCELHO DE TERRAS DE BOURO

O seguinte quadro representa o movimento vinicola das principaes freguezias de Terras do Bouro.

Freguezias	Producção em hectolitros	Consumo em hectolitros	Exportação em hectolitros
Balança	144	84	60
Carvalheira	96	96	–
Chamaim	144	120	24
Chorense	144	108	36
Cibões	108	108	–
Covide	84	84	–
Gondoris	96	96	–
Moimenta	144	102	42
Ribeira	120	60	60
Rio Caldo	360	240	120
Souto	240	150	90
Valdosende	144	72	72
Villar	120	90	30
Villar da Veiga	180	150	30
	2:124	1:560	564

As videiras n'este concelho são todas levantadas ou embarradas em arvores ou em tanchões seccos.

As castas de uvas predominantes são: a *borraçal*, o *espadeiro*, o *cainho*, o *vinhão tinto*, o *mourisco* e o *verdelho*.

Preparam-se tres qualidades de vinho, porém todo verde; o *branco*, que é mais alcoolico, de bom gosto, delgado, mas pouco duravel; o *tinto escolhido*, mais encorpado, verde, adstringente, de bom gosto e regular duração; finalmente o *ordinario*, que é inferior a todos os respeitos. Os vinhos de consumo local têem actualmente o preço de 28$800 réis, e os de exportação de 33$600 réis por pipa de 600 litros.

As vindimas começam regularmente a 21 de setembro. Os lagares são como no resto da provincia. O trabalho de pisa é feito como nos concelhos de que nos temos occupado, e reputa-se o vinho prompto no fim de tres a quatro dias de fermentação nos lagares, ou apenas de tres dias quando se faz nas dornas. Depois de envasilhado não recebe mais tratamento algum.

CONCELHO DE VIEIRA

Todas as freguezias d'este concelho produzem mais ou menos vinho, porém, segundo as informações officiaes, são as seguintes as mais productoras:

Freguezias	Producção em hectolitros
Caniçada	524
Cantelães	524
S. João da Cova	466
Eira Vedra	466
Guilhofrei	874
Louredo	582
Mosteiro	1:165
Parada	524
Rossas	1:456
	6:581

É pois a producção total d'estas 6:583 hectolitros proximamente ou 1:130 pipas, das quaes metade é consumida nas localidades, e outra metade exportada para as freguezias e concelhos vizinhos.

O preço regular dos vinhos de consumo é de 19$200 réis, e o de exportação de 24$000 réis por pipa de 582l,6.

As videiras são todas levantadas em uveiras. As castas de uvas predominantes são: a *borraçal*, o *vinhão de tinta*, a *mollar*, o *sousão*, o *gallego*, o *mourisco tinto e branco*, e ainda o *cainho*, e as variedades do *espadeiro*.

Prepara-se uma só qualidade de vinho verde e tinto ordinario e de pouca duração. A vindima principia a fazer-se no fim de setembro e principio de outubro.

Os lagares são os ordinarios de cantaria. O trabalho de fabricação consiste apenas em pisar as uvas por duas vezes, e em deixar correr a fermentação no lagar durante quatro ou cinco dias, no fim dos quaes se envasilha o vinho, e não se lhe presta mais tratamento algum.

São mais bem reputados n'este concelho os vinhos de alguns proprietarios das freguezias de Louredo, de S. Paio de Eira Vedra e do Mosteiro, ainda que por differenças pouco perceptiveis.

CONCELHO DE VILLA NOVA DE FAMALICÃO

Entre as cincoenta freguezias d'este concelho, que todas produzem mais ou menos vinho, são consideradas mais importantes debaixo d'este

ponto de vista, por serem talvez as de mais superficie cultivada, as de Joanne, Loro, Nine, Requião, Rebeirão e S. Cosme do Valle.

As informações officiaes dizem que antes da invasão do *oidium* se podia avaliar a producção media de cada freguezia em 250 pipas ou 1:392 hectolitros proximamente. Nos annos de abundancia consumia-se muito vinho nos serviços ruraes, exportava-se muito para a Povoa de Varzim e para o Porto, e ainda se distillava bastante, sendo a agoardente que tinha o grau de prova (10° de Tessa) vendida á companhia geral do Alto Douro. Regulava n'esses annos de abundancia o preço do vinho, segundo a sua qualidade, de 2$400 réis a 5$000 réis por pipa. Hoje porém que a producção desceu a um algarismo muito inferior, sendo até nulla em algumas freguezias, tem-se elevado o preço a 48$000 réis, e n'algumas occasiões a 100$000 réis por pipa.

As videiras são todas levantadas em ueiras e em latadas. As castas de uvas mais vulgares são: o *azal*, a *bogalhal*, o *espadeiro*, o *vinhão de tinta*, a *molle*, o *mourisco* e o *verdelho doce*.

Geralmente não se fabrica senão uma qualidade de vinho verde, tinto, palhete, ordinario e de pouca duração; porém os lavradores, que fazem em separado e com mais cuidado o vinho com as uvas do vinhão tinto e do bogalhal e de outras castas, em estado mais perfeito de maturação, alcançam um vinho no seu genero excellente em força, côr, corpo, sabor e duração.

A vindima faz-se depois de 20 de setembro. Os lagares são os de cantaria, vulgarmente conhecidos em todo o Minho. O trabalho consiste na simples pisa até esmagar as uvas, deixando correr a fermentação durante tres ou quatro dias, até que o cango comece a descer, e então se envasilha o vinho sem que ao depois se lhe faça algum tratamento regular.

CONCELHO DE VILLA VERDE

A producção vinicola n'este concelho parece ser tão escassa, segundo affirmam as informações officiaes, que nem merece ser mencionada. As freguezias do Prado e Soutello são aquellas em que a producção avulta mais, produzindo a primeira 520 hectolitros de vinho verde e ordinario, e a segunda 585, o que não excede as necessidades do consumo local.

Emquanto ás castas de uvas cultivadas, ao methodo de fabricação do vinho, á construcção dos lagares, e a todas as outras condições influentes na vinificação, não ha particularidade que valha a pena de ser especificada n'este logar.

DISTRICTO DO PORTO

CONCELHO DE AMARANTE

N'este concelho produzem mais vinho as freguezias de Gatão, Villa Garcia, Chapa, Villa Chã, Lufrei, Candeilo, Rebordello, Cepellos, S. Gonçalo, S. Verissimo, Magdalena e Pellões.

N'estas a producção, na colheita d'este anno, foi de 4:595 hectolitros, e a exportação da colheita anterior foi de 2:625 hectolitros. O preço do vinho no ultimo anno regulou por 25$000 réis a pipa de 656l,4, mas pela escassez da colheita d'este anno espera-se que chegue de 30$000 a 40$000 réis.

Todas as videiras n'este concelho são levantadas em uveiras. As castas predominantes são: o *azal*, o *alvarelhão*, a *borraçal* e o *sousão*. Não se prepara senão uma especie de vinho verde e tinto, cujas qualidades variam segundo as localidades, sendo em regra geral melhores os vinhos que são produzidos nas proximidades do Tamega.

Junto a Amarante examinámos um mosto que marcava no glucometro 8° com a densidade de 1,050; provinha elle do *azal* e do *alvarelhão*.

As vindimas principiam n'este concelho nos fins de setembro ou principios de outubro. Os lagares são os usuaes de cantaria, geralmente de pequenas dimensões, e munidos de prensa de vara e parafuso. O processo de fabricação do vinho é o seguinte:

Cheio o lagar, são as uvas pisadas pelos pés dos homens até que, estando bem esmagadas, appareça a grainha fluctuando no mosto, operação que leva quatro a cinco horas, conforme a grandeza do lagar e o numero dos trabalhadores. Nos dias seguintes entram tambem os homens no lagar duas vezes, uma de manhã e outra á noite, para mergulhar o cango, e isto emquanto dura a fermentação, que ordinariamente se completa em tres ou quatro dias, reconhecendo-se o seu termo pela descida do cango. Envasilha-se então o vinho, e nenhum outro tratamento se lhe faz alem de atestar as vasilhas e fechar-lhe o batoque em meio de novembro.

As freguezias, cujos vinhos são mais bem reputados n'este concelho, são Villa Garcia, Gatão, Rebordello, Fridão e Villa Chã, e principalmente as quintas de Paschoaes, S. Martinho, Roçadas e Tardinhade.

CONCELHO DE BAIÃO

É de muito pequena importancia a producção vinicola d'este concelho, onde, segundo as informações officiaes, são as freguezias de Santo André de Ansede e de Santa Marinha de Zezere as que produzem mais vinho, sendo apenas a producção total de ambas ellas igual a 100 pipas, ou 734l,4.

Não havendo circumstancia alguma especial que mereça ser referida em relação ao fabrico do vinho n'este concelho, nada mais diremos a seu respeito.

CONCELHO DE BOUÇAS

Ramalde, Leça do Balio, Mathosinhos e Leça da Palmeira são as freguezias que n'este concelho produzem mais vinho. A sua producção annual media é de 8:494 hectolitros.

O preço por que elle se vende regula por 15$000 réis por pipa de 534 litros.

As videiras são todas levantadas em uveiras ou ramadas. As castas vulgares são: o *azal*, o *vinhão tinto*, a *borraçal*, a *carvalhal* e o *padeiro*. O vinho que produzem é verde, bastante ordinario, delgado, palhete, acidulo e de pouca duração.

Os lagares e o methodo de fabricação não differem dos já descriptos.

CONCELHO DE FELGUEIRAS

Jugueiros, Margaride, Pombeiro e Villa Cova são as freguezias que n'este concelho produzem mais vinho, e no entretanto a sua producção total orça apenas por 1:836 hectolitros de vinho que todo n'ellas é consumido.

Os preços regulam de 20$000 a 24$000 réis por pipa de 612 hectolitros.

As videiras são todas levantadas em uveiras ou ramadas altas. As castas de uvas predominantes são: o *azal*, a *borraçal*, o *padeiro*, o *pinhal*, o *mourisco*, o *verdelho* e o *vinhão tinto e molle*. Fazem vinhos brancos e tintos, ambos verdes, porém o primeiro mais espirituoso, de melhor gosto, mas de pouca duração, pois não se conserva alem do mez de maio.

As vindimas fazem-se depois do dia 25 de setembro. Os lagares são os ordinarios de toda a provincia. O processo de fabricação consiste em pisar as uvas por espaço de tres ou quatro horas, deixar levantar a fervura da fermentação, e emquanto ella dura, mexer todos os dias, de manhã e de tarde, o mosto, fazendo trabalhar os homens no lagar. Quando cessa a fermentação tumultuosa, ou quando abate o cango, tira-se o vinho para as vasilhas, e ali se conserva sem mais cuidado algum do que atestar a vasilha e fechar o batoque no mez de novembro.

CONCELHO DE GAIA

Segundo as informações officiaes, as freguezias que n'este concelho produzem mais vinho são as de Pedrozo, Grijó, Sandim, Crestuma, Avintes, Oliveira, Andorinho, Arcozello e Canellas, que todas juntas apenas fornecem 1:367 hectolitros.

N'este concelho as videiras são todas levantadas em arvores ou ramadas altas.

As castas de uvas cultivadas são: a *padeira*, a *borraçal*, o *vinhão*, o *verdelho* e a *branca*. O vinho que se produz é todo verde e de uma só qualidade, que, não sendo beneficiado com aguardente, apenas dura um anno. As vindimas começam ordinariamente pelo S. Miguel. Os lagares e o processo de fabricação são os usuaes, já mencionados para os outros concelhos. Apparece aqui n'este concelho o uso de addicionar aguardente ao vinho verde, empregando de uma a duas canadas por pipa, dois mezes depois que o vinho se acha envasilhado, e dizem que com este beneficio se conserva muitos annos.

CONCELHO DE GONDOMAR

Este concelho, nem pela quantidade nem pela qualidade dos seus vinhos, merece menção especial. As duas freguezias em que a producção é mais avultada são as de S. Pedro da Cova, que produz cerca de 387 hectolitros, e a de S. Cosme que produz 184 hectolitros de vinho, todo elle verde, delgado, palheté e de pouca duração.

A maior parte das videiras são levantadas em arvores e ramadas, mas algumas existem em vinha baixa. As castas de uvas predominantes são: o *labrusco*, o *amaral*, o *vinhão tinto*, o *verdelho*, a *padeira* e o *azal*. Fazem-se as vindimas no fim de setembro, e o vinho fabrica-se nos lagares de cantaria usuaes, pisando-se n'elles as uvas até bem as esmagar, e deixando fermentar depois o mosto durante vinte e quatro horas; e, quando o cango desce, envasilha-se o vinho, que depois é trasfegado em tempo regular.

CONCELHO DE LOUZADA

As freguezias que n'este concelho produzem mais vinho são as de Villar e annexa de Alentem, a de Santa Eulalia de Barrosas, a de Lostosa, a de S. Pedro Fins do Torno, a de Nevogilde e a de Mimedo. Todas estas, nos annos abundantes, produziam 11:145 hectolitros de vinho, que se vendia a 7$000 réis a pipa de 621l,6; e nos annos de escassez tem baixado a producção a 1:989 hectolitros, sendo o preço da pipa a 24$000 réis para o de consumo ordinario, e para o de exportação acrescendo ainda o custo da aguardente com que se costuma beneficiar, e que orça por duas canadas por pipa.

Aqui as videiras são todas levantadas ou embarradas nas arvores e nas ramadas.

As castas vulgares de uvas que se cultivam na localidade são: o *espadeiro*, molle e rijo, o *azal*, o *tinto cão*, o *verdelho*, a *borraçal*, algum *sousão*, o *bical* e o *polho*.

Prepara-se unicamente uma só qualidade de vinho verde, mais ou menos tinto, mais ou menos encorpado, gostoso e contendo de 8 a 9 por cento de alcool absoluto.

As vindimas principiam depois de 29 de setembro. Os lagares são como os usuaes. O fabrico é tambem pelo processo mais geral de toda a provincia do Minho. Alguns colheiteiros beneficiam o vinho com uma canada de aguardente por pipa, addicionada só no mez de novembro, e com este beneficio póde o vinho ter mais longa duração do que sem elle.

CONCELHO DA MAIA

N'este concelho tambem a industria vinicola é de muito pequena importancia, e basta dizer que as suas quatro freguezias, que produzem mais

vinho, como são as de Aguas Santas, Moreira, S. Pedro de Arioso e Silva Escura, apenas fornecem 660 hectolitros de vinho verde muito ordinario e de muito pouca duração. Não nos demoraremos pois com as particularidades que lhes dizem respeito.

CONCELHO DO MARCO DE CANAVEZES

As freguezias de Santa Eulalia de Constance, de Thuias, e de Sobre-Tamega são as mais productoras de vinho n'este concelho; produzindo todas tres cerca de 3:515 hectolitros, dos quaes se consomem na localidade 919 hectolitros, e são exportados 2:604 hectolitros para as outras freguezias e para fóra do concelho.

O preço por que estes vinhos se vendem regula por 26$000 réis por pipa de 651 litros.

N'este concelho todas as videiras são levantadas em arvores ou ramadas. As castas de uvas que ali predominam são: o *azal* e alguma *tinta*. Não se prepara geralmente senão uma qualidade de vinho, que é verde, tinto, encorpado, soffrivelmente gostoso, e cuja duração é regularmente de quatorze mezes. As vindimas fazem-se no mez de outubro, e o vinho fabrica-se nos lagares usuaes, sendo as uvas pisadas pelos homens duas vezes por dia e durante duas horas de cada vez, emquanto a fermentação se não completa, o que leva ordinariamente de cinco a seis dias. Logoque o cango começa a descer, e tendo já o vinho perdido a doçura, envasilha-se e não se lhe faz mais tratamento algum; unicamente alguns lavradores addicionam-lhe no mez de janeiro meia canada ou pouco mais de 1 litro de aguardente de 8 a 10° de Tessa.

O vinho assim tratado póde conservar-se mais algum tempo, mas não melhora com a idade.

As propriedades situadas junto aos logares da Picota e de Ambraes, na freguezia de Thuias, são as que gosam da reputação de produzirem melhores vinhos.

CONCELHO DE PAÇOS DE FERREIRA

N'este concelho, em vista das informações officiaes, a viticultura é de bem pouca importancia.

Em cada uma das suas freguezias a producção vinicola não excede a 76 hectolitros que não chegam para o consumo local, e por isso não nos demoraremos com as particularidades que lhe são relativas e que nada offerecem de interessante.

CONCELHO DE PAREDES

Nas suas vinte freguezias o concelho de Paredes produz cerca de 8:282 hectolitros de vinho, o qual é quasi todo consumido no concelho. O preço dos seus vinhos regula de 18$000 a 20$000 réis por pipa de 645 litros.

As videiras são todas levantadas ou de embarrado. As castas das uvas cultivadas são: o *azal*, o *biscainho*, a *farrupa*, a *padeira*, o *verdelho* e o *vinhão*, todas ellas tintas, e muito poucas existem das castas brancas.

O vinho que se prepara é verde, mas diversifica nas suas qualidades especiaes, segundo as localidades e os cuidados que os cultivadores empregam na escolha e combinação das castas: são muito bons os vinhos feitos do azal com o padeiro; são igualmente bons os feitos com o vinhão tinto e o verdelho em quantidades iguaes, tendo ambos elles bastante corpo, bella côr, sufficiente força e bom gosto.

As vindimas começam no fim de setembro. Os lagares são os usuaes. O processo de fabricação é o mesmo que se emprega na maior parte dos outros concelhos, isto é, uma primeira pisa feita com os pés dos homens até esmagarem bem os bagos; a repetição do trabalho, uma ou duas vezes por dia, emquanto dura a fermentação, que se julga completa no fim de dois ou tres dias; e no fim d'este termo envasilha-se o vinho ao qual se não faz depois tratamento algum especial.

O passal da parochia na freguezia de Castelães de Cepeda é o sitio cujo vinho tem melhor reputação no concelho.

CONCELHO DE PENAFIEL

O seguinte quadro, que nos foi fornecido pela auctoridade administrativa competente, mostra o movimento da producção, consumo e exportação vinicolas do concelho de Penafiel.

FREGUEZIAS	PIPAS			OBSERVAÇÕES
	Producção	Consumo	Exportação	
Abragão	350	250	100	Este resultado é deduzido dos quatro annos anteriores a 1866, estando as vides ainda affectadas do *oidium*.
Boelhe	150	100	50	
Bostelho	180	160	20	
Cabeça Santa	170	150	20	
Duas Igrejas	200	170	30	
Canellas	150	130	20	
Capella	165	165	–	
Castellães	150	90	60	
Croca	80	80	–	
Eja e S. Miguel	145	95	50	
Figueira	54	54	–	
Fonte Arcada	240	200	40	
Gallegos	250	230	20	
Guilhufe	120	95	25	
	2:404	1:969	435	

FREGUEZIAS	PIPAS			OBSERVAÇÕES
	Producção	Consumo	Exportação	
Transporte.....	2:404	1:969	435	
Irivo.....	140	120	20	
Lagares.....	200	170	30	
Luzim.....	190	120	70	
Marecos.....	180	120	60	
S. Martinho.....	195	145	50	
S. Mamede.....	135	75	60	
Milhundos.....	80	50	30	
Paredes.....	75	50	25	
Santa Martha.....	35	22	13	Este resultado é deduzido dos quatro annos anteriores a 1866, estando as vides ainda affectadas do *oidium*.
Novellas.....	80	55	25	
Oldrões.....	75	65	10	
Paço de Sousa.....	330	280	50	
Penafiel.....	460	460	–	
S. Vicente do Pinheiro..	185	150	35	
S. Paio da Portella.....	150	90	60	
Perozello.....	85	70	15	
Rans.....	70	60	10	
Rio de Moinhos.....	250	200	50	
Sebolido.....	90	80	10	
Urrô.....	52	52	–	
Valpedre.....	140	120	20	
Villa Cova.....	130	90	40	
	5:731	4:613	1:118	

Penafiel, 29 de outubro de 1866.=O administrador substituto, *Sebastião Pereira d'Almeida Borges*.

Sendo a pipa no concelho de Penafiel equivalente a 601^{l},5, temos que o total da producção vinicola do mesmo concelho é proximamente igual a 34:471^{h},9; o do consumo igual tambem approximadamente a 27:747^{h},1, ficando para a exportação 6:724^{h},8, e isto em annos em que os estragos causados pelo *oidium* produziram grande desfalque nas colheitas.

Os preços medios do vinho variam muito nas diversas freguezias. Nas da margem occidental do Tamega, onde o vinho é incontestavelmente superior, o preço dos vinhos de consumo, que são sempre os mais ordinarios, é de 14$400 réis por pipa, e o dos melhores vinhos para exportação é de 18$000 réis. Nas outras freguezias que não produzem senão vinhos mediocres, o preço do consumo é de 10$000 réis e o da exportação é de 13$500 réis por pipa.

Todas as videiras n'este concelho são levantadas ou embarradas em arvores.

As castas das uvas predominantes, são as chamadas *tinta*, o *azal*, o *verdelho*, o *vinhão* e o *padeiro*. Não se prepara em geral senão uma qualidade de vinho, resultante da mistura de todas as castas.

É sempre vinho verde, tinto, pouco carregado, mais ou menos aspero e de pouca duração; porém o que é produzido nas freguezias das margens do Tamega é já mais rico em côr, em força alcoolica, mais gostoso e macio, podendo contar-se entre os melhores vinhos verdes do Minho.

As vindimas começam ordinariamente entre 22 e 30 de setembro. Os lagares são os usuaes da provincia. O vinho faz-se tambem pelo processo já tantas vezes mencionado, que se reduz a pouco trabalho de pisa, e de tres a cinco dias de fermentação até que o cango, a que chamam *valse*, comece a precipitar-se.

Ha colheiteiros que, com o intuito de terem um vinho mais rascante, envasilham o vinho antes de terminada a fermentação; outros reprovam este methodo. Não comprehendo bem como o envasilhamento do vinho antes de terminada a fermentação tumultuosa dê *rascancia* ao vinho, se por esse termo devemos comprehender a sensação de aspereza que na garganta deixam os vinhos ricos em tanino e em tartaro. O que taes vinhos podem ter, continuando a fermentar na vasilha, é maior porção de acido carbonico em dissolução, sendo por isso mais picantes e acidulos.

N'este concelho não se faz geralmente tratamento algum ao vinho depois de envasilhado, apenas os lavradores mais cuidadosos o trasfegam uma vez em março ou abril.

As freguezias d'este concelho que produzem melhor vinho, são:

1.° A de Abragão, e n'ellas as propriedades de Murta, de Villar, de Barco, do Toirão e Aldeia;

2.° Larim, e n'ella as propriedades de Andiade, Terreiro, Outeirinho, Passal, Ribeira de Cima e Condeça;

3.° Boelha e Passarinhos, e n'esta as propriedades da Ripa, Varzeas e Amalla.

CONCELHO DO PORTO

Nos suburbios do Porto, pertencentes aos tres bairros d'esta cidade, as freguezias de Campanhã, do Bomfim, de Paranhos e a de Cedofeita, produzem algum vinho, mas este, nem pela sua qualidade nem pela quantidade tem importancia de tal ordem que mereça ser especialmente mencionado.

As castas de uvas são as que se encontram geralmente no Minho, a cultura é a mesma que no resto da provincia, o methodo de fabricação não differe do usual com que se faz o vinho verde, e o que aqui se produz não prima por qualidade alguma que o possa fazer credor de estimação.

CONCELHO DA POVOA DE VARZIM

É tambem este um concelho de muito escassa importancia vinicola. As duas freguezias mais productivas são as de Balazar e de Rates, que não produzem mais de 414 hectolitros, quantidade insufficiente para o consumo; assim o preço do vinho n'este concelho é de 33$600 a 38$400 réis por pipa de 636,6.

As videiras em geral são levantadas. As castas de uvas são: o *azal*, *borraçal*, *loureira branca* e *espadeiro tinto*.

O vinho produzido é verde e de pouca duração. A vindima começa regularmente depois de 15 de setembro. O vinho faz-se nos lagares pequenos de pedra ou em dornas. No fabrico do vinho usam geralmente o seguinte processo. Homens descalços e com os pés lavados pisam as uvas em grandes gamelas de pau ou em pequenas dornas de madeira, e o mosto que se separa vae sendo deitado em balseiros, onde fica em fermentação com o cango até se envasilhar. A fermentação n'estas circumstancias perfaz-se em mais ou menos tempo, sendo o maximo de sete dias. Depois do vinho envasilhado não recebe mais tratamento, só alguns lavradores mais cuidadosos o trasfegam em tempo opportuno.

CONCELHO DE SANTO THYRSO

N'este concelho as freguezias mais importantes como productoras de vinho são as de Santo Thyrso, S. Thiago de Bougado, S. Thomé de Negrellos e Roriz.

Hoje a sua producção n'este genero é incerta e escassa pelos estragos do *oidium*, porém antes da invasão d'esta epiphitia a producção das quatro freguezias orçava por 8:667 hectolitros de vinho; o consumo era de 6:106 hectolitros, e a exportação de 2:561 hectolitros.

As videiras são tambem aqui todas levantadas pelas arvores que cercam os campos. As castas de uvas predominantes são: o *azal*, o *bagalhal*, o *espadal* ou *espadeiro* e o *vinhão*. Prepara-se geralmente uma só qualidade de vinho verde, tinto, ordinario, cuja duração não vae alem de tres annos, e que na grande maioria não passa de um anno.

Faz-se o vinho em lagares pequenos ou em dornas. A prensa reduz-se ordinariamente a uma pedra que, pesando sobre tábuas collocadas em cima do cango amontuado, o espreme imperfeitamente. O trabalho da pisa e a fermentação é o mesmo que temos descripto em relação á maior parte dos concelhos. Ao vinho depois de envasilhado não se faz tratamento algum, e raros são os lavradores cuidadosos que em tempo competente trasfegam o seu vinho.

CONCELHO DE VALLONGO

Os estragos causados pelo *oidium* nas videiras d'este concelho não têem

permittido alcançar os dados para uma estatistica regular da sua producção vinicola. Segundo as notas da producção de 1865 sabe-se que nas cinco freguezias de que se compõe o concelho a colheita regulou do seguinte modo:

Freguezias	Producção em hectolitros
Vallongo	1:346
S. Martinho do Campo	363
Sobrado	252
Alfena	398
S. Lourenço de Asmes	620
	2:979

Todo este vinho foi consumido no concelho, e o seu preço regulou por 19$200 réis a pipa de 633 litros.

As videiras aqui são levantadas nas arvores. As castas das uvas predominantes são o *azal*, o *vinhão* e o *verdelho*. Prepara-se só uma qualidade de vinho verde tinto e muito ordinario. As vindimas principiam depois de 15 de setembro, e o vinho é feito em lagares pequenos de cantaria, pisando os homens as uvas durante quatro horas, repetindo este trabalho doze horas depois, e deixando continuar a fermentação por mais vinte e quatro horas, no fim das quaes se envasilha o vinho, e não recebe mais trato algum.

CONCELHO DE VILLA DO CONDE

D'este concelho não podémos obter informação official relativamente á producção vinicola, porque depois da invasão do *oidium* todas as colheitas têem sido extremamente anormaes.

As videiras são tambem aqui levantadas em uveiras pelas arvores ou ramadas altas. As castas de uvas são ainda as que vemos apparecer em toda a região do vinho verde; o *azal*, a *borraçal*, o *cainho*, o *mourisco*, o *vinhão* molle e o de tinta, o *verdelho doce* e o *espadeiro* entre as tintas, e entre as brancas a *loureira*, a *marqueza* e a *malvazia*.

Preparam vinho branco e tinto, ambos verdes, e geralmente de mediocre qualidade. A vindima começa no fim de setembro ou nos primeiros dias de outubro.

N'este concelho, segundo nos informam officialmente, usam do seguinte processo para fazer o vinho, que transcrevemos litteralmente:

« Colhem-se as uvas, pisam-se e põem-se a fermentar em dornas, e no

fim de oito dias está o vinho *cozido;* tira-se do bagaço, e este espreme-se nos lagares, e tudo se recolhe nas vasilhas ou toneis de madeira. »

Este vinho conserva-se bem durante o inverno, mas durante o calor do verão corre o risco de se toldar, refervendo. Já então não serve para beber, e unicamente se póde utilisar para submetter á distillação.

Taes são os resultados que podémos obter, já pela nossa propria inspecção, já pelas informações que solicitámos e alcançámos das auctoridades administrativas, as quaes pozeram todo o zêlo e diligencia em nós prestar o seu valioso auxilio.

Que estes resultados são incompletos, não o podemos nem pretendemos negar: sirva-nos porém de escusa a brevidade do tempo que se nos marcou — desde o começo das vindimas até 15 de novembro — para effectuar a inspecção n'uma tão extensa area, e para a redacção e apresentação dos resultados. Porém, incompletos e imperfeitos como são estes resultados, podem elles considerar-se como os primeiros delineamentos do quadro da nossa industria vinicola nos districtos do norte, e preparar o caminho para estudos ulteriores, mais demorados, dos quaes possa resultar o profundo conhecimento dos processos e praticas da cultura da vinha e da vinificação nas diversas regiões do nosso paiz, conhecimento tão util e necessario aos progressos d'este ramo da industria agricola, para nós sem duvida a mais importante e esperançosa.

Lisboa, 13 de novembro de 1866.=*Visconde de Villa Maior.*

INTRODUCÇÃO

Os vinhos de Portugal têem adquirido desde longa data reputação justificada em todos os mercados do mundo. Creados em solo eminentemente proprio para este genero de producção, dotados de qualidades que poucos igualam e talvez nenhuns excedam, constituem um dos ramos mais importantes do nosso commercio; e não admira portanto que os governos esclarecidos, e verdadeiramente interessados no engrandecimento do paiz, dirijam para este lado a sua attenção, mórmente nas actuaes circumstancias, que revelam diminuição notavel no consumo. Procurar as *rasões d'este estado de cousas*, *investigar* as origens da frouxidão dos mercados, e aconselhar os remedios para debellar a crise imminente que nos ameaça, deve ser o empenho de todos aquelles que se interessam lealmente pelo progresso da nossa industria vinicola, e que desejam ver Portugal assumir, entre as nações agricolas, o logar que lhe pertence e que deve conservar por todos os motivos.

Profundo conhecedor das condições da agricultura portugueza, e de ha muito versado em taes materias, não podia s. ex.ª, o actual ministro das obras publicas, ser *indifferente aos clamores*, que se escutam por toda a parte, mas que raras vezes echoam nos gabinetes dos homens de estado, porque a vida politica os absorve e fatiga, não lhes deixando tempo para pensar em questões de que apenas ouviram fallar, e de que não podem, nas poucas horas da vida publica, tomar conhecimento.

Para satisfazer tão instante necessidade, nomeou o governo, por portaria de 13 de agosto, uma commissão, composta de tres membros encarregados de visitar as principaes comarcas vinhateiras do reino, e de assistir ás vindimas, presenceando tambem os processos de vinificação e feitura dos vinhos. A tarefa imposta aos commissionados era na verdade ardua e de difficil desempenho. Dividido o paiz em tres grandes zonas, todas ellas riquissimas em vinhedos, difficeis de percorrer pela sua extensão e falta de boas estradas, não era possivel, pela minha parte, assegurar de antemão

o desempenho cabal do encargo, que me fôra commettido, por isso que necessariamente tinha de lutar com mil e uma difficuldades, que assás conhecem os que têem percorrido este paiz. Apesar porém de conhecer o ousado do commettimento, e as decepções que me poderia causar, acceitei a commissão para que fôra nomeado, e depois de algumas explicações de s. ex.ª o sr. ministro, parti no dia 10 de setembro para encetar o meu trabalho, só voltando a Lisboa quarenta e cinco dias depois.

É facil de perceber que o intento do governo não era exigir trabalho completo ácerca da vinificação; o ministro mais profano em assumptos d'esta ordem, não se atreveria a propor similhante problema, que nem charlatães encartados poderiam acceitar, quanto mais o illustrado cavalheiro que faz parte do actual gabinete. Como professor de agricultura e membro de muitas commissões importantes, tem tido na sua vida bastantes occasiões de reconhecer, pela experiencia propria, a difficuldade d'estes assumptos, que de mais a mais têem praso fatal e muito restricto, pois é certo que as vindimas não esperam por ninguem, e se fazem simultaneamente em todo o paiz no curto periodo de vinte e cinco a trinta dias.

O trabalho d'este anno é apenas reconhecimento. Deseja o governo saber em geral o que ha de aproveitavel no paiz, precisa que lhe digam com que elementos póde contar nas reformas que intenta emprehender, e até que ponto póde chegar a intervenção do estado, de modo que se prepare o caminho para resolver a questão vinhateira. A missão, de que fomos encarregados por agora, tem por fim lançar alguma luz ácerca da influencia que terá o fabrico na depreciação dos vinhos, sem haver o louco intento de resolver tudo este anno; a materia é de bastante importancia, e vale bem a pena sacrificar alguns annos ao seu estudo completo e desenvolvido.

Ver o que se faz no paiz, dar publicidade aos rudes processos de feitura dos vinhos, descrevel-os como testemunha presencial, pôr assim em ligação todos os vinhateiros, de modo que apreciem em commum os seus erros, as suas faltas, e os seus bons methodos, se porventura os houver, é por si já um progresso, que devemos sinceramente saudar. Embora estes trabalhos, por uma fatalidade imprevista, não tenham nos proximos annos seguimento, basta só a publicidade que vão ter os meios empregados pelos lavradores a fim de obter os vinhos, para que se corrijam muitas faltas, se estirpem muitos erros e muitos reflictam maduramente no assumpto, procurando aperfeiçoar-se.

A minha visita aos differentes districtos do reino produziu no animo dos lavradores profunda e agradavel sensação. Todos se regosijavam de ver o governo lembrar-se d'aquelles, que no trabalho do campo passam vida afadigada e obscura, e mal podiam ainda acreditar que fossem objecto de

consideração, quando por tantos annos têem sido votados ao esquecimento.

A zona, que me coube em sorte estudar, é limitada ao norte pelo rio Douro, e ao sul pelo Tejo, com exclusão dos vinhedos pertencentes ao districto de Lisboa, que se encontram ao norte d'este rio.

Pouco conhecedor do centro do paiz que nunca visitára, tratei de pedir esclarecimentos na repartição de agricultura, a fim de assentar as bases do estudo, e não obstante a valiosa cooperação de s. ex.ª o sr. conselheiro Rodrigo de Moraes Soares, apenas consegui obter alguns mappas demonstrativos da producção do vinho nos ultimos annos, pelos quaes só podia avaliar a sua quantidade, e digamos com franqueza, muito incompletamente. Com este unico auxilio official, e guiado tambem por aquelles conhecimentos que todos têem dos vinhos importantes da zona citada, fiz logo tenção de começar a minha visita, marchando do sul para o norte, até Vizeu, e voltar depois a Lisboa pelo districto de Castello Branco.

Querendo justificar quanto possivel o meu procedimento, officiei aos governadores civis, pedindo-lhes que me indicassem o dia provavel destinado para a vindima, com o intuito de formular um itinerario á vista d'essas informações; mas por motivos de certo estranhos á sua vontade, foram algumas d'ellas remettidas para Lisboa já depois da minha partida, e outras não eram completamente exactas, como tive occasião de verificar.

Comprehendi que me cumpria percorrer os paizes vinhateiros de maior interesse, sem me preoccupar por emquanto com muitos outros que, embora menos conhecidos, são dignos de estudo e de attenção, e que de futuro hão de, espero eu, ser tambem contemplados.

Saí de Lisboa resolvido a visitar no districto de Santarem os concelhos do Cartaxo e de Torres Novas, cujos vinhos têem nome bem conhecido; no districto de Aveiro o paiz vinhateiro da Bairrada, que é sem duvida um dos pontos mais interessantes do centro do reino; no districto de Vizeu os vinhos da Beira Alta, que n'estes ultimos annos principalmente têem adquirido grandes creditos; e na Beira Baixa, no districto de Castello Branco, os vinhos do Fundão e Tortuzendo, tão apreciados pelo vencedor de Napoleão em Waterloo; finalmente os vinhos da Certã, cujo valor é reconhecido em geral.

Alem das localidades indicadas, muitas outras ficaram no esquecimento pela impossibilidade physica, em que me achava de assistir em pontos muito distantes ás operações que se faziam no mesmo dia e talvez á mesma hora.

Não visitei o districto de Leiria, onde ha grande abundancia de vinhos, principalmente para distillação; o mesmo direi de algumas povoações dos districtos de Santarem e Aveiro, bem como dos de Vizeu e Coimbra; mas seja-me permittido affiançar que as regiões de maior interesse e de

maior esperança para nós, na zona que me foi confiada, acham-se comprehendidas no esboço que tracei, e n'ellas assisti, conforme as ordens emanadas do governo, a tudo quanto me podia habilitar, attentas as circumstancias, para dar descripção fiel e rigorosa dos processos de vinificação.

A colheita do anno de 1866 foi geralmente ordinaria, não só em quantidade, mas em qualidade; a maior parte dos lavradores recolheram um terço menos que no anno precedente, e em muito poucas localidades foi a producção maior que a do anno passado. A uva não attingiu o seu completo estado de maturação, e por toda a parte a colheita deixou muito a desejar; todavia, como eu ia encarregado de assistir ás vindimas e aos processos de vinificação, e não de avaliar as qualidades dos vinhos produzidos, dir-se-ia que até as videiras suspenderam nas suas varas por mais tempo os mal sazonados fructos, para que podesse presencear o trabalho dos mostos nos lagares e nos balseiros.

Depois de chegar ás differentes localidades tomei sempre como norma dirigir-me á auctoridade administrativa, a qual em todos os casos me prestou relevantes serviços, não só ministrando-me os esclarecimentos de que eu carecia, mas ainda tambem pondo-me em contacto com os principaes e mais esclarecidos vinhateiros. Travando conhecimento com esses individuos, e notando em todos elles muito boa vontade de informar conscienciosamente e de aceitar as minhas modestas reflexões, deliberei tambem tomar apontamentos ácerca de varios assumptos que dizem respeito á cultura da videira, e que podem concorrer para lançar alguma luz na questão pendente. Todos esses apontamentos vão incluidos n'este relatorio. Já em meu nome agradeci aos cavalheiros, que tanto me coadjuvaram antes de me separar d'elles, mas ainda aqui mais uma vez lhes endereço eternos protestos de estima e gratidão pelo serviço prestado.

Tenho a convicção de que no desempenho dos meus deveres, procedi com toda a consciencia, tratei de fortalecer o mais possivel e de cimentar bem os laços que devem unir o homem da theoria ao homem da pratica, e estabelecido este accordo com ardente boa fé e franqueza, espero que todos em curto espaço chegaremos a resultados uteis.

Na descripção que vou encetar, serei talvez para alguns extremamente laconico e reservado, não me pronunciando abertamente ácerca de muitas operações que presenciei, e de muitos methodos, que outros julgarão prejudiciaes. N'esta reserva entendo guardar as devidas conveniencias, que a prudencia e a sciencia aconselham.

O que está escripto nos livros estrangeiros nem sempre tem applicação n'este paiz, e eu não tenho factos de observação propria. Pretendo evitar as scenas lamentaveis a que podem conduzir as apreciações irreflectidas, desauctorisando a sciencia e os seus cultores. Não me julgo ainda habilitado, como desejava, para dar opinião conscienciosa e motivada

ácerca das particularidades do fabrico dos nossos vinhos. Preciso ver muito mais para que as minhas apreciações sejam exactas; e o que muitos não têem resolvido ha tantos annos, não tenho eu a pretensão de resolver em um mez, sendo a maior parte d'este tempo destinado para fazer jornadas. Quando a experiencia guiada pela theoria tiver achado o erro dos que experimentam empyricamente, então elevarei mais alto a minha voz, porque n'essa occasião terei inevitavelmente a verdade por mim. N'esta excursão pelo paiz auxiliaram-me todos; porém os srs. dr. B. A. de Soveral, P. M. Dantas Pereira, dr. A. B. Ferreira, F. da S. Oliveira, dr. F. Cancella, J. P. de Abranches, administrador do concelho de Tondella; dr. A. de V. Castello Branco, administrador do concelho de Nellas; D. A. da Silva, J. de Sacadura B. Côrte Real merecem menção especial pelos importantissimos serviços que me prestaram no desempenho d'esta commissão.

Devo tambem ao nosso distincto geologo o sr. Carlos Ribeiro preciosos esclarecimentos ácerca da constituição geologica dos diversos paizes vinhateiros.

Lisboa, 10 de dezembro de 1866.

VISITA

Ás principaes comarcas vinhateiras do centro do reino no anno de 1866
por A. A. de Aguiar

DISTRICTO DE SANTAREM

CONCELHO DO CARTAXO

I

Não muito distante da estação de Sant'Anna, do caminho de ferro do norte, encontra-se a formosa villa do Cartaxo, que pertence ao districto de Santarem.

O concelho do Cartaxo é vinhateiro em grande escala, e os seus vinhos, bem conhecidos nos mercados de Lisboa e do Brazil, têem gosado sempre de bons creditos.

Ufana dos seus antepassados, a villa do Cartaxo deve a origem ao grande rei lavrador, o senhor D. Diniz, que a mandou povoar no anno de 1351, e não tem até hoje esquecido a nobre ascendencia, porque sempre a agricultura foi para os seus habitantes o objecto de maior enlevo, e o unico alvo de todas as aspirações. Favorecida em extremo pela actividade dos seus filhos e fertilidade do solo, medrou rapida e successivamente, até que em 1815, a 10 de dezembro, por alvará com força de lei, foi elevada á categoria de villa e concelho.

A população attinge actualmente 10:063 almas, e o numero de fogos no anno de 1865 subia a 2:423.

Por menos observador que seja o visitante, logoque entra no Cartaxo nota que o povo d'aquella villa, embora entregue ás asperas lides do campo, não descura totalmente as commodidades da vida, e procura por todos os

meios seguir os preceitos de hygiene e de aceio, que prolongam a existencia e a tornam agradavel.

Effectivamente esta villa, que se póde considerar uma grande vinha, fonte de riqueza e prosperidade para os seus habitantes, tem optimas ruas, extensas, bem arejadas, bordadas de vistosas casas e de bons lagares, que alvejando no meio do campo, já ao longe indicam os costumes e os habitos dos moradores.

No aceio das ruas, no trajar dos mais humildes filhos do povo, estão bem visiveis os beneficios da civilisação, e contrasta singularmente esta terra com muitas das provincias de Portugal, que ainda na actualidade desconhecem os preceitos mais elementares da hygiene, tão proprios para fortalecer moral e physicamente os individuos.

O concelho do Cartaxo compõe-se das freguezias de S. João Baptista do Cartaxo, S. Bartholomeu do Valle da Pinta, Ereira e Lapa, Pontevel e Vallada; em todas ellas se encontram extensos vinhedos, e quintas de subido valor. A producção do vinho attinge proporções elevadas, devendo porém acrescentar-se que a propriedade está geralmente bastante dividida, e que será difficil de encontrar, até entre os trabalhadores, algum que não possua um pequeno torrão de terra, amanhado por suas mãos, e d'onde tira uma parte das subsistencias para si e para a sua familia.

O solo vinhateiro do Cartaxo é composto de rochas calcareas e arenosas pertencentes ao periodo quaternario.

A rocha arenosa que demora ao sul, circumscreve por este lado a porção do solo calcareo, que do casal do Oiro se estende pelo Cartaxo, e por Pontevel até Aveiras de Baixo, e para o lado do norte até muito alem do paiz vinhateiro.

Ainda que a maior parte da producção vinicola pertença ao solo calcareo, é todavia certo que a rocha arenosa contribue para ella de modo sensivel.

Quem do Cartaxo se dirige para Pontevel e para Aveiras, a maior parte das vinhas que encontra, são todas formadas em solo arenoso; vejamos porém como este mesmo solo contribue para nivelar de alguma fórma as qualidades geraes dos vinhos n'elle produzidos com os gerados no solo calcareo da mesma região.

A parte arenosa do terreno quaternario compõe-se de camadas alternadas de grés e de margas, mais ou menos argillosas. O feldspatho, provavelmente de differentes especies, entra em grande proporção na constituição mineral d'estes grés e d'estas margas, e o ferro tambem se encontra quer no cimento margo-argilloso dos grés, quer disperso na massa das margas.

As camadas são em geral delgadas, e o solo sem ser accidentado é bastante desigual; d'aqui resulta a facil mistura dos seus differentes ele-

mentos, tanto pela acção constante dos agentes naturaes, como pela acção do agricultor, e assim se produz solo excellente, onde prospera a vinha, e tambem apto para diversas culturas.

Estas condições tornam-se mais vantajosas nos flancos dos valles que vão confluir em Cabeço de Guião, Pontevel e Aveiras, e bem assim para o lado do norte da zona arenosa, em consequencia da maior proporção da rocha calcareo-margosa que ali se manifesta.

Pelo que respeita á porção do solo constituida de calcareo, deve observar-se que se não fosse a acção das aguas aciduladas, das fontes repuxantes, que atacaram e desaggregaram o calcareo lacustre d'esta localidade; se não concorressem as argillas vermelhas da epocha quaternaria, comparaveis ao *drift*, por certo este solo calcareo não teria a faculdade productiva que n'elle se observa, nem as qualidades necessarias para a cultura da vinha; de feito, n'aquelles pontos onde o calcareo silicioso extremamente duro não está coberto das argillas vermelhas, nem se acha reduzido ao estado de tufo, desapparece a videira, e só vegeta o carrasco e o zambujo,

As areias mais ou menos grosseiras e desaggregaveis da epocha quaternaria, limitam pelo sul e sueste, até o valle do Tejo, a nossa região vinicola do Cartaxo; para éste, comquanto o solo seja tambem arenoso, os grés são menos grosseiros, mais feldspathicos e de cimento margoso abundante; não admira portanto que o cantão vinicola venha a estender-se até as vistas do valle que corre de Otta para Alemquer.

Para o norte do paiz vinicola proseguem as camadas calcareo-margosas em parte alteradas e reduzidas a tufo; porém já se não vêem ali na mesma proporção as argillas vermelhas, nem o solo tem o caracter de homogeneidade que se observa nas vizinhanças do Cartaxo.

As communicações dos diversos pontos d'este concelho para os centros de consumo são geralmente faceis. Collocado nas vizinhanças do caminho de ferro, podem os seus vinhos sem custo ser transportados até Sant'Anna ou Reguengo, e d'ahi para Lisboa. Do nosso porto sáem para os differentes mercados estrangeiros, quando as circumstancias permittem a exportação, o que nem sempre acontece, principalmente agora, que o consumo de Lisboa absorve a quasi totalidade do vinho do Cartaxo.

Os provadores classificam todo este vinho em um unico typo de vinho maduro, apresentando, todavia, conforme as localidades, differenças de maduro e retinto, e maior ou menor casca, como se chama ao travo que procede do tanino.

Ao vinho que se consome no paiz dá-se o nome de vinho de copo, e aquelle que é exportado toma a denominação de vinho de embarque. Para o alambique o distillação só se destina o que adoece, e n'este uso é principalmente empregado o vinho gordo e o agridoce.

Ainda outra applicação, e de bastante importancia, costuma ter o vinho do Cartaxo, empregando-o os negociantes, e ás vezes os proprios lavradores, como vinho de lotação. Asseveram pessoas de confiança, que todos os lotadores o empregam, e são taes as suas virtudes n'este genero de operações, que estes lhe chamam o *vinho presento;* podendo pelo seu muito corpo fazer passar, como vinho, não só os vinhos palhetes, mas até, e não são poucos os casos, a propria agua dos chafarizes de Lisboa.

De ordinario, dizem os lotadores, que a maioria dos paladares exigem vinhos encorpados; pois é tal a côr, o corpo e o travo dos vinhos ordinarios do Cartaxo que ainda póde satisfazer esses desejos, quando misturado com tres partes de vinho do Alemtejo ou do Algarve, e muitas vezes com vinhos palhetes, asperos e desagradaveis de outras proveniencias e de inferior qualidade.

Não ha duvida que os vinhos retintos são em geral preferidos pelos consumidores, principalmente por aquelles que fazem do vinho o unico idolo, e que desejam sentir-lhe os effeitos muitas horas depois; mas não sirva isto de desculpa, pois é certo que as lotações nem sempre são determinadas pela vontade de quem compra, senão ordinariamente pelo interesse do vendedor que empolga os lucros das borundangas. Tambem ninguem ignora que os vinhos do Alemtejo e do Algarve são hoje bem recebidos de todos, e não precisam, para se tornarem potaveis, do auxilio dos vinhos do Cartaxo.

Passaram porém já em julgado estas manipulações, e quando forem feitas dentro dos limites que acabâmos de referir, parece-nos que não resulta grave inconveniente. De facto sendo geralmente os vinhos do Cartaxo, retintos, e taninosos, a addição d'aquelles em que fallâmos, que não peccam por tal exagero, contribue para os fazer mais gratos ao paladar.

Infelizmente nas vendas de Lisboa soffrem depois outros preparos, com o intuito de augmentar a producção e em prejuizo da saude publica. Este assumpto está fóra do nosso estudo nas actuaes circumstancias.

Pelo que acabo de singelamente narrar é facil de perceber a difficuldade que se encontra em obter e alcançar vinho genuino de qualquer localidade; foi este o primeiro exemplo, teremos occasião de apresentar outros muitos; o vinho do Cartaxo aqui nas vizinhanças de Lisboa, a dois passos da capital, perde no transito, e ás vezes no lagar em que nasceu a feição caracteristica, o typo e a originalidade.

Hoje até alguns viticultores que exportam directamente para os mercados estrangeiros procedem nas suas adegas a differentes lotações, empregando para este fim o vinho de Alhandra.

No curto periodo que me foi dado para esta digressão pelo paiz, dispuz de algumas horas para encetar o estudo dos processos de cultura, seguidos nas localidades por onde transitei.

Pareceu-me util pedir alguns esclarecimentos a respeito d'este assumpto, que tem, como todos hão de confessar, decidida influencia sobre as qualidades do producto. N'esta parte limitar-me-hei ao strictamente necessario para se fazer idéa dos processos.

Dos cuidados dispensados pelo homem á cultura da videira, depende em grande parte a bondade do vinho. Não basta ter bom clima e excellente solo, é necessario tambem saber escolher boas castas, não só em relação á quantidade, como á qualidade; ainda mais, é preciso que a planta encontre alguem a seu lado, que lhe conheça a vida intima, que esteja ao facto da sua organisação, e que a possa defender e abrigar contra todas as influencias nocivas que conspiram para destruil-a.

Diz Guyot, um dos patriarchas da vinha, que o genio do vinho está na cepa. A esta judiciosa sentença deve porém acrescentar-se, que esse genio, que essas qualidades que o vinho recebe da mãe, são como o talento, precisam de cultivo esmerado.

Sem duvida que os vidonhos de principal categoria abandonados a si proprios por largo tempo, descem a plebeus, e pelo contrario as videiras do mais humilde e rustica condição, cultivadas com desvelo, e de combinação com as primeiras dão ao vinho feições caracteristicas.

No reino animal e assim no reino vegetal não ha raças malditas. É dever do vinhateiro, bem como da sociedade, saber aproveitar as aptidões.

Não ha fructo algum da natureza que seja esteril ou inutil, quando a educação e a cultura lhe presidem á nascença, e seguem após as differentes phases do seu desenvolvimento; porém se o homem abandona o filho no berço ao despontar da vida, e a videira na terra, só póde esperar mau filho e pessimo vinho.

Bem convencidos d'esta verdade, vejamos como no Cartaxo se tratam os vinhagos, e n'este estudo seguiremos a videira na infancia, na idade adulta, e finalmente na velhice ou idade caduca.

A plantação dos bacellos faz-se pelo methodo, geralmente seguido em outras partes, de surribas ou valleiras. Enceta-se o trabalho riscando as mantas no local, em que deve plantar-se o bacello, significando a denominação de mantas, não só cada um dos ditos riscados, mas tambem cada grupo de homens, que procedem á *sortição*.

Primeiramente abre-se a manta mestra, e depois procede-se á abertura das outras mantas, sendo empregados n'este trabalho seis homens, que usam enchadas de gaviões, cavando todos á voz do fallador. No grupo de trabalhadores, necessarios para este serviço, ha dois, que pelas suas funcções mais importantes, mereceram nomes especiaes; um d'elles é o *fallador*, a cujo mando todos obedecem, e outro o *rabeador*, que de ordinario se acha na parte opposta ao fallador, o qual deve saber do seu officio, porque as terras sempre puxam mais á rabeia.

Os golpes das enchadas são dados a compasso, como se um unico braço os dirigisse; e n'este mister se demoram até profundar a manta 0m,8 a 0m,9.

Voltado o primeiro banco, e chama-se assim a quantidade de terreno levantado pelos seis homens, passam para o immediato, sendo a manta que deixaram aberta, arranjada depois por um ou dois homens. Estes profundam-n'a tirando as terras para fóra com o intuito de ficar mais mettido o bacello. Em seguida aprumam as terras da barreira do peito, e só então é que vem o *unhador*, unhando os bacellos na distancia de 1m,2. Após este segue o *estonador*, que deita a terra de *sol* para cima do bacello, sendo esta a da manta, que depois se vae abrir.

Posto o bacello, é esmanteado ou rasado e rabeado, isto é, corta-se a vide, deixando simplesmente dois olhos acima do solo.

Todo este trabalho da abertura da manta tem por fim, como é facil de perceber, preparar a terra para n'ella se desenvolver o bacello. Assim cortada, dizem os agricultores, não só fica apta para aproveitar em mais larga escala os beneficios dos agentes atmospherico, mas em melhores condições para o vegetal crear raizes á sua vontade e sem grande esforço.

No primeiro anno rebenta o bacello, e assim se deixa entregue a si mesmo; no segundo anno varia o modo do tratamento; uns deixam-n'o ficar com todas as ramificações do anno antecedente, outros crestam-n'o. O trabalho da cresta consiste em excavar o bacello e cortar a vide abaixo do ponto em que começou a ramificar-se. No terceiro anno deixa-se o bacello de talão, se foi crestado no anno anterior, e algumas vezes de vara, conforme o vigor que adquiriu.

Na descripção dos tratamentos a que se sujeita a vinha feita, começaremos pela poda; esta operação é praticada por todos da mesma maneira, tem o nome de poda de talão, e aproveita-se geralmente a vara mais vigorosa e que está mais proxima da cepa mãe. Quando a vara rebenta em fogo é costume deixar-se um pollegar, ou pequeno talão no corpo da cepa abaixo da vara que rebentou, a fim de ser possivel no anno seguinte arrear a videira. Para obter este resultado corta-se com um serrote e alisa-se o golpe com o podão, junto do pequeno talão ou pollegar que lhe foi deixado.

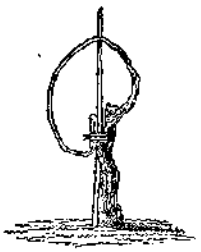
A epocha da poda é logo depois da vindima, nos mezes de novembro e dezembro.

A poda aconselhada pelo dr. Guyot já foi ensaiada no Cartaxo pelos srs. dr. A. de Soveral e Rodrigo de Franciosi; as cepas apresentam bom aspecto e seria para desejar que o methodo se generalisasse.

Por tres modos diversos se faz a empa n'este concelho, os quaes se distinguem pelas seguintes denominações: empa de palmatoria, de *rabo de leão* e empa á constituição.

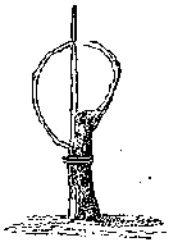
Para empar a videira pelo primeiro methodo geme-se a vara pouco

acima dos dois olhos mais proximos da cepa, e dobra-se na ponta, ao que se chama fazer a torta; como n'esta dobra ficam comprehendidos dois olhos, diz-se que se lhe dá dois olhos de torta; depois obriga-se a vara a dar a volta formando um circulo, e prende-se com junca á cepa mãe. (Fig. 1.ª)



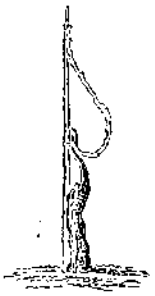
(Fig. 1.ª)

Na empa de rabo de leão dá-se com a vara uma volta e prende-se pela extremidade ao corpo da cepa. (Fig. 2.ª)



(Fig. 2.ª)

A empa á constituição consiste em dobrar superiormente a vara em pequena extensão, dando-lhe por amparo ou tutor uma canna lateral, á qual se prende por dois pontos, no sitio onde foi a vara gemida e na torta; outras vezes dobra-se a vara sobre si mesma em um ponto pouco afastado da cepa mãe, e ata-se por ali ao tutor, prendendo a extremidade da vara na parte superior do amparo. (Fig. 3.ª)



(Fig. 3.ª)

Costuma fazer-se a empa logo depois da poda em janeiro e fevereiro.

Qualquer d'estes systemas adoptado difficulta bastante a ascensão da seiva. De todas as empas descriptas merece preferencia a empa de palmatoria; a de rabo de leão algumas vezes se faz; a empa á constituição é extremamente rara.

Prefere-se a primeira, porque a cepa não póde desarvorar facilmente, e as vinhas assim tratadas conservam-se muito rasteiras. Em geral a empa de rabo de leão applica-se áquellas videiras, cujas varas não podem dar dois olhos de torta. A empa á constituição, principalmente depois do *oidium*, foi completamente abandonada, porque levanta muito a cepa, e a experiencia tem mostrado que as uvas mais afastadas do solo são facilmente atacadas pela molestia; alem d'isto o fructo para sazonar bem, nunca se deve achar a grande distancia da superficie da terra, para que receba e aproveite o calor que d'ella irradia, e que concorre para abreviar e completar a maturação.

Dizem, que da epocha em que se começou a fazer esta ultima empa, lhe provém o nome, e affirmam esses que foi introduzida em 1826. Os vinhateiros abandonaram promptamente esta pratica.

Depois da empa, vem a cava, que no Cartaxo se faz por dois modos diversos, e não muito differentes emquanto aos seus effeitos. A cava, que executam os caramelos, que são trabalhadores das immediações da Figueira, Mira, Tocha, Ilhavo e Buarcos, que ali concorrem por essa occasião, consiste em levantar a terra com as enchadas, voltando para baixo a herva que nasce na vinha.

O segundo processo é empregado pela gente da terra, e jornaleiros de Quiaios, os quaes cavam arredando a terra para junto dos pés, e arrasando-a depois.

Esta operação faz-se em março e abril.

Concluida a cava, quando chega o mez de maio, procede-se á raspa, que é feita quasi sempre por mulheres, e que tem por fim quebrar a crusta de terra ou codea. O instrumento usado n'este serviço é a enchada rasa.

Ainda se usa logo depois da poda fazer a excava, abrindo covas junto das cepas, e reunindo muitas vezes n'essas covas as folhas da videira, ou estrumes animaes.

Em dadas circumstancias se empregam os ultimos, que são obtidos nos estabulos ou nos campos, por meio das malhadas; de ordinario applicam-se sómente ás vinhas fracas.

A acção dos estrumes prolonga-se até tres annos. Uma carrada de estrume custa 1$200 a 1$600 réis, tem de peso 45 arrobas (675 kilogrammas) e enche approximadamente trinta cestos vindimos, podendo estru-

mar-se com quinze carradas um saco de terra; outros empregam só dez carradas para a mesma extensão de terreno [1].

Passaremos agora á descripção dos meios empregados para renovar a vinha.

Para fazer mergulhia deixa-se a cepa com todo o varedo, isto é, não se lhe toca na occasião da poda. No anno seguinte abre-se uma cova junto da cepa, que é destinada a fornecer as pontas da mergulhia; a cova aberta no solo deve ter tantas voltas ou sinuosidades quantas são as pontas que depois de mergulhadas têem de ficar no alinhamento da vinha; cortam-se algumas pequenas raizes, conservando as principaes com toda a cautela, tomba-se a cepa velha, estendendo-a no fundo da cova feita, e dirige-se cada um dos pampanos mais vigorosos para o ponto em que devem ficar. Depois de se lhe deitar meias terras fica a cova tapada até metade ou dois terços, e deixa-se ficar cada uma das novas varas só com dois olhos. Assim se abandonam até rebentarem, e logo que as varas se acham desenvolvidas, o que acontece em maio ou em junho, acaba-se de entulhar as covas, o que se chama entulhar as covas da novidade, collocando um tutor a cada uma das novas varas.

Adopta-se a mergulhia não sómente nas vinhas velhas, mas até nas vinhas novas para povoar os largos, isto é, os sitios onde ha falta de cepas.

Prefere-se a mergulhia ainda nas vinhas novas, porque se tem observado que a plantação dos bacellos pelo retanchamento [2], quasi sempre é inefficaz e seguida de maus resultados. A terra crua, que fica proxima do bacello, não o deixa desenvolver convenientemente, alem do que as novas raizes que os bacellos lançam, encontrando-se com as raizes da vinha feita, não podem tomar completo desenvolvimento; por outro lado os primeiros rebentos do bacello, pouco vigorosos ao pé de uma vinha robusta e já creada, ficam tapados pela folhagem e como afogados, na impossibili-

[1] Antigamente cada saco de terra comprehendia 3:600 varas quadradas, porque a medição era feita com uma sirga de 30 varas applicada sobre um rectangulo, cujo lado maior tinha quatro sirgas ou 120 varas de comprimento, e o lado menor uma sirga de 30 varas. Hoje a sirga tem 33 metros (padrão da camara do Cartaxo), e um saco de terra, medido do mesmo modo, tem 4:356 metros quadrados; portanto 1 hectare corresponde a dois sacos de terra mais 1:288 metros quadrados.

A denominação, saco de terra, deriva-se de que essa porção de terreno leva de sementeira um saco de trigo, e póde alojar 3:600 bacellos a 5 palmos de peito e de verde.

[2] Quando em uma plantação morrem alguns bacellos, não se abre nova cunta para substituir os que definharam. É costume em taes casos alojar uma cova para alojar o novo bacello, com uma vara ou alavanca armada em uma das extremidades de um espigão de ferro. Alguns servem-se de um pé de cabra que, adaptado á outra extremidade da alavanca, permitte, depois de feito o buraco, enterrar o bacello sem o entortar. Este processo só convem no anno da plantação.

dade de poderem gosar da luz, humidade, etc., em uma palavra de todas as circumstancias que concorrem para o crescimento dos vegetaes. Pelo contrario, a mergulhia, fazendo que se destruam todas as raizes das cepas circumvizinhas pela necessidade de abrir as covas, e alem d'isso rompendo-se por esta operação a tenacidade do solo, permitte que o desenvolvimento das varas mergulhadas, em breve auxiliadas pelos succos nutritivos da cepa mãe e pelas melhores condições do terreno em que começaram a vegetar, seja consideravel, e iguale em vigor dentro de pouco tempo as cepas circumdantes.

Aqui ficam consignados os principaes fundamentos com que se pretende justificar o uso das mergulhias, tão seguido em todo o paiz. Guardarei para occasião mais opportuna a analyse d'este e de outros pontos interessantes, limitando-me por agora, fiel ao meu programma, a simples narrador dos costumes dos nossos vinhateiros.

Para concluir o que tenho a dizer ácerca da mergulhia, acrescentarei que sendo de melhor creação as cepas de má qualidade, é possivel aproveital-as muitas vezes, fazendo o ingerimento, que é apenas uma enxertia na ponta da vara que tem de ser mergulhada.

Um exemplo tornará de mais facil comprehensão todo o proveito que costumam tirar os viticultores d'este modo de proceder. Havendo uma cepa de tinta gorda, e querendo transformal-a em outra de mais fina producção, v. g., em debo de alicante, procede-se ao ingerimento, collocando um garfo de debo em cada uma das extremidades das varas, que em seguida se mergulham pelo methodo já descripto.

No Cartaxo adopta-se a enxertia de garfo todas as vezes que as plantas são de má qualidade, e tambem para as videiras atacadas do *oidium*, porém robustas e sãs nas raizes e no corpo.

A despeza do grangeio e da colheita é quasi impossivel averiguar-se com sufficiente rigor, porque ha muitos elementos cuja influencia se não póde com exacção determinar, e que variam por uma infinidade de motivos; todavia como n'este sentido se ignora quasi tudo em Portugal aproveitarei os seguintes esclarecimentos, que á falta de outros melhores offerecem algum interesse.

DESPEZA DE GRANGEIO CALCULADA PARA AS VINHAS NO ESTADO NORMAL, E EM RELAÇÃO A UM SACCO DE TERRA COM 3:600 VIDEIRAS, CUJA PRODUCÇÃO REGULAR É DE TRES DORNAS DE UVA, QUE CORRESPONDEM A 60 ALMUDES DE VINHO[1]

Poda, 10 homens, a 160 réis	1$600
Empa[2], 6 homens, a 200 réis	1$200
Cava, 10 homens, a 360 réis[3]	3$600

[1] A pipa do Cartaxo tem 26 almudes, e o almude d'este concelho é igual a 16l,800.

[2] A empa costuma fazer-se com metade dos homens da poda.

[3] Ultimamente têem sido pagos a 400 réis.

Colheita

Vindima, 8 mulheres a 120 réis	$960
Carretos nas distancias medias, a 300 réis a dorna, tres dornas	$900
Córte da uva no serão da lagaragem	$240
Lagaragem	$720
Total....	9$220

Em vista d'estes dados vê-se que uma pipa de vinho custa ao lavrador 4$000 ou 5$000 réis; n'esta quantia ha bastante folga para entrar em linha de conta o juro do capital empregado na construcção dos lagares, adegas e compra das vasilhas, e tambem o juro do valor dos terrenos.

Convem aqui não omittir a despeza feita com o enxoframento, que é quasi geral no Cartaxo, como adiante veremos.

Trinta kilogrammas de enxofre chegam para beneficiar um saco de vinha.

Enxofre a 1$400 réis os 15 kilogrammas, incluindo as despezas de transporte	2$800
1.º Enxoframento, 3 homens a 160 réis	$480
2.º Enxoframento, 3 homens a 200 réis	$600
3.º Enxoframento, 3 homens a 160 réis	$480
Total....	4$360

O enxoframento parece á primeira vista augmentar consideravelmente a despeza do grangeio.

Dizem os lavradores que esse augmento póde ser de um terço ou mais; porém se reflectirmos no grande beneficio que soffrem os vinhedos, e na maior abundancia da colheita, facilmente nos convenceremos de que o augmento da producção, á vista do que a vinha daria não sendo enxofrada, ainda deixa grande lucro ao viticultor.

Encontram-se frequentes vezes a oliveira e a figueira nas vinhas do Cartaxo. Os fructos d'esta ultima arvore são ali destinados para a engorda dos porcos e preparação da aguardente. Deita-se o figo maduro com agua em dornas, onde fica a macerar por espaço de seis até oito dias, e no acto de introduzil-o na caldeira addiciona-se-lhe mais agua e procede-se á distillação. A aguardente de figo, aromatisada com herva doce, é consumida nas vendas do Cartaxo e Salvaterra. As qualidades de figueira mais conhecidas são *badalhó* e *branca*, que produzem duas camadas, *larga o pé*, *verdeál*, *coteo*, *mulato* e *passa*, que dão só uma.

Nota-se tendencia para fazer desapparecer a oliveira das vinhas, e todos os vinhateiros affirmam que ha perfeita antipathia entre ella e as cepas.

II

Começou a apparecer o *oidium* no anno de 1853, sendo as primeiras propriedades vinicolas atacadas a quinta da Cabreira e a quinta das Varzeas. No anno seguinte a doença abrangeu todas as vinhas do concelho, acommettendo-as porém com pouca intensidade; em 1855, depois de se ter apoderado de todos os vinhedos, carregou com grande força, e assim successivamente até 1857. N'este anno, vendo os lavradores o estado lamentavel das suas propriedades, começaram de pensar seriamente no assumpto, e alguns proprietarios lançaram mão do enxofre para combater o flagello. Este exemplo, e juntamente o receio de perder todos os bens, fez com que muitos, já no anno seguinte e posteriores, applicassem o remedio ás suas vinhas, generalisando-se o seu uso em 1862.

Embora os dados da estatistica não possam merecer na maior parte dos casos confiança, não terei remedio agora senão lançar mão d'elles, porque os numeros que vou transcrever são de grandissima eloquencia a todos os respeitos. Oxalá que elles possam convencer muitos incredulos, porque ainda os ha, que têem deixado estragar as suas propriedades, perdendo o patrimonio dos seus filhos e pondo em risco o proprio bem estar.

MAPPA DA PRODUCÇÃO VINICOLA NOS CINCO ANNOS DE 1849 A 1853
PERIODO ANTERIOR Á INVASÃO DA MOLESTIA

Annos	Pipas	Media
1849	9:988	
1850	9:691	
1851	8:935	9:593
1852	10:978	
1853	8:376	

Por este mappa se observa que no decurso dos cinco annos anteriores ao *oidium* nunca a producção foi inferior a 8:000 pipas de vinho; chega o anno fatal para os viticultores, e vemol-a descer muito abaixo da quarta parte.

Em 1855 produziu o concelho do Cartaxo 2:453 pipas [1], e em 1856, 473; n'este anno o sr. Rodrigo Franciosi, proprietario que recolhia antes da molestia 200 pipas de vinho, apenas pôde apurar 3 pipas e 2 almudes; o sr. Manuel Duarte da Silva Caldas, costumado a ter 150 pipas nos maus annos ou de pouca producção, recolheu 38 ou 39 almudes. Este lavrador teve *a gloria* de beber em um anno a producção da sua bella

[1] A estes numeros devemos accrescentar mais 20 por cento para quebras (subsidio litterario).

quinta da Cabreira; finalmente o sr. José dos Prazeres Batalhoz, que *enlojava* na sua adega 380 pipas de vinho, ficou reduzido a 6.

Bastam estes exemplos para se fazer idéa dos estragos que o *oidium* causou ás vinhas do Cartaxo.

Em 1857 a producção attingiu quasi o dobro do anno precedente, chegando a 874 pipas; em 1858 deu um salto consideravel e foi de 4:989. De então para cá tem umas vezes augmentado outras diminuido, como se póde ver pelo seguinte mappa:

Annos	Pipas
1859	3:066
1860	1:772
1861	2:241
1862	2:288
1863	3:934
1864	2:572
1865	5:144

O *oidium* reduziu espantosamente a producção a contar de 1855 até 1858 exclusivé.

Em 1858 e 1859, annos de maior enxoframento, a producção subiu; porém, como n'este ultimo anno alguns vinhateiros que não tinham enxofrado conseguissem obter colheita soffrivel, começaram a pôr em duvida a efficacia do enxofre, e no anno seguinte, em 1860, muitos dos que tinham lançado mão d'elle abandonaram-no. A producção diminuiu outra vez, sendo pouco mais de metade da do anno de 1859. Então o sr. José dos Prazeres Batalhoz, começou de enxofrar regularmente, sendo imitado por muitos outros, e sempre com optimos resultados.

É facil de observar que o augmento da producção com os primeiros enxóframentos é superior ao que se nota de 1861 para 1865. Nos primeiros annos ainda a videira não estava tão contaminada da doença, e mais facilmente podia resentir-se da acção benefica do enxofre; alem d'isso ninguem ignora que este corpo dá melhores resultados e mais seguros quando se emprega como preservativo.

Hoje no Cartaxo até o mais rustico aldeão conhece as propriedades do enxofre, e não duvida das suas virtudes. Não fazem como muitos viticultores da Bairrada, que ouvindo fallar do enxofre, respondem «que Deus é quem dá as molestias, e tambem é quem as tira».

Manda a verdade que se diga, que um proprietario d'este concelho residente em Santarem, ainda não enxofra. A opinião dos seus vizinhos é que tem perdido o predio e as colheitas, e as videiras definhadas estarão em breve destruidas.

O *oidium* foi ainda combatido por outros meios. Do que dissemos,

parece á primeira vista dever resultar a decadencia das vinhas do concelho, porém todos os vinhateiros, conhecendo que as videiras velhas eram mais atacadas fizeram, a poder de sacrificios, novas plantações. Actualmente o Cartaxo tem mais vinhas que possuia no principio da molestia.

Não se póde negar, que o commercio dos vinhos paralysou consideramente em um dado periodo, mas attendendo ao desenvolvimento dado á cultura e aos esforços dos habitantes d'este concelho, podemos asseverar que se tem feito face aos estragos, que em maior escala a epiphytia poderia causar, se não fôra combatida pelos meios da cultura.

Em conclusão, concorre para o augmento da producção, não só o enxofre applicado a tempo, mas tambem as novas plantações, ainda que estas, por emquanto, attenta a pouca idade que têem, não influam consideravelmente, mas hão de influir em futuro proximo.

Em Valle da Pedra ha uma propriedade pertencente ao sr. conselheiro João Rebello, onde se fez como por encanto uma extensa vinha, que occupa approximadamente a superficie de 3 kilometros. Na quinta da Telha, Ereira e Lapa e na charneca do Bairro Falcão outro tanto tem acontecido.

Foi a casta *João Noivo* a primeira victima do *oidium*, e por tal modo que hoje está abandonada, apesar de fina e excellente. Nas posteriores invasões da molestia, todas as castas soffreram, sendo poupadas relativamente, a *tinta geral* e a *tinta do peral*, entre as tintas, e nas brancas *Fernam Pires*, *alvo da serra* e *labrusco*. Parece que os terrenos fortes, principalmente argillosos, estão mais sujeitos ao *oidium*, e que os terrenos calcareos e arenosos são mais refractarios a elle.

De todos os remedios aconselhados e ensaiados para salvar as vinhas um só prevaleceu, e esse foi o enxofre. Alguns mais se pozeram em pratica, e todos sem resultado, infelizmente. Entre estes citaremos as lavagens com poly-sulphureto de calcium, que se prepara fazendo ferver em 3 litros de agua 500 grammas de cal recentemente apagada e igual porção de enxofre. Introduzem-se estes corpos em uma panella de ferro coado e sustenta-se a ebullição por um quarto de hora. Guarda-se a dissolução em garrafas bem rolhadas, e na occasião de se applicar addiciona-se 100 litros de agua por litro de poly-sulphureto. Derrama-se o liquido por meio de regadores por cima das cepas atacadas.

Tambem se ensaiou a cal em pó na excava da cupa, ou suspensa em agua, e applicada no corpo d'ella; finalmente até o gesso e caparosa, em partes iguaes, porém com pouco resultado.

Não ha duvida que de todos os processos o mais simples é o que emprega o enxofre em pó. Quando por qualquer circumstancia tivessemos de recorrer ao uso do poly-sulphureto de calcium, seria preferivel ado-

ptar o seguinte methodo que está mais aconselhado pelos viticultores estrangeiros. Apagam-se 350 grammas de cal virgem com agua, juntam-se 800 grammas de flor de enxofre e 4 ou 6 litros de agua; ferve-se a mistura em panella de ferro por espaço de uma hora, tendo o cuidado de juntar mais liquido á medida que se vae evaporando, depois dilue-se a solução obtida em 40 litros, e ataca-se ao ar livre ou em logar bem arejado por 400 grammas de acido sulphurico, diluido com 6 litros de agua. No momento de fazer a mistura, evolve-se grande quantidade de acido sulphydrico, cuja acção é prudente evitar, e precipita-se o enxofre muito dividido.

Para fazer uso d'este liquido dilue-se com 950 litros de agua. Cinco hectolitros d'esta preparação chegam para regar 50 ares de vinha. Mui recentemente alguem aconselhou a agua do mar para combater o *oidium*. Cumpre advertir que este facto não é inteiramente novo; já o sr. Corvo em 1854, na sua visita á ilha da Madeira, refere que os vinhedos expostos aos ventos carregados de emanações salinas resistem ao *oidium*.

Todo o enxofre que se consome no Cartaxo é importado de Inglaterra, e não é costume vulgarmente submettel-o a nenhuma experiencia previa com o fim de conhecer se contém corpos estranhos. Ás vezes volatilisam-no quando pelo peso e pela côr ha desconfiança de estar misturado com grande porção de materias inertes.

O primeiro enxoframento faz-se logo que as cepas estejam rebentadas e os pampanos com o desenvolvimento de $0^m,1$ até $0^m,2$. O segundo no periodo da florescencia, e o terceiro quando o agraço está em meio desenvolvimento.

O instrumento empregado para este fim compõe-se de um saco de guta-percha que se ata a um tubo ligeiramente conico, e que termina por uma especie de bôca de regador crivada de orificios.

Grande proveito se tem tirado do enxofre, e maior ainda poderia ser se os viticultores portuguezes, na maior parte dos casos, não se contentassem simplesmente com atiral-o para a vinha sem methodo nem ordem, e sem escolherem a occasião mais opportuna para fazer o enxoframento. Quantas vezes não terá este salutar remedio carregado com as culpas de que só é responsavel aquelle que o applicou? É verdade que não fazendo o lavrador por suas mãos este serviço, e impossibilitado por diversos motivos de vigial-o, tem de sujeitar-se ao pessimo trabalho dos que o executam, os quaes por negligencia, e porque não possuem instrucção sufficiente para comprehender o alcance da operação, despejam a esmo o enxofre pela vinha, que n'essas occasiões mais parece *solfatara, verdadeiro jazigo de enxofre, terra vulcanica*, que um campo de vinhagos ao de leve polvilhados.

Estas praticas devem sôr energicamente combatidas, porque são contrarias á economia e boa administração, e põem em risco a vida do vegetal que pretendemos proteger.

Sabe-se que não é directamente o enxofre que actua sobre o *oidium*. O inimigo capital da planta parasita é o acido sulphuroso, o qual se forma em circumstancias apropriadas, que devemos ter presentes. Que importa dizer o lavrador que enxofrou as suas vinhas, se escolher para esta operação dia em que a atmosphera se prepara para lançar á terra copiosas chuvas? É facil de perceber que o preservativo não terá tempo para exercer a sua acção, e arrastado pelas aguas deixará a vinha no mesmo estado. É necessario quanto possivel aproveitar o tempo secco e quente para activar a formação do acido sulphuroso e augmentar a sua energia; mas convem tambem não cair no excesso opposto, pois quando o sol é muito intenso, e as cepas se acham carregadas de enxofre, a successão dos phenomenos é tão rapida que a planta póde ser queimada. Eis o motivo que aconselha nos dias de muito calor e de sol ardente que se proceda de manhã ao enxoframento, ou então ao descair da tarde. Dão-se as circumstancias que favorecem os phenomenos que pretendemos promover; evitam-se os inconvenientes que acima apontámos.

A muitos ouvi eu queixarem-se este anno dos fracos resultados do enxofre; mas todos esses se persuadiam que este corpo, alem de combater o *oidium*, tinha tambem obrigação de suspender as chuvas.

Ácerca da quantidade de enxofre empregado pelos viticultores do Cartaxo não ha exagero por parte d'aquelles que cultivam bem. Calcula-se approximadamente em 25 kilogrammas a quantidade necessaria para o enxoframento de 1 hectare, e 75 kilogrammas para as tres operações. Um saco de vinha exige por este calculo, 32,67 kilogrammas ao todo, e nós dissemos que empregavam 30. Esta quantidade podia ainda reduzir-se a metade se houvesso o costume, como algures se pratica, de juntar porções iguaes de cal em pó e enxofre, o que muitos asseveram ser tão proveitoso como o enxofre puro.

Não ha nenhum cuidado em proteger os trabalhadores contra a acção do enxofre, que em pó impalpavel lhes póde causar differentes doenças, e até ás vezes ophthalmias.

O enxoframento das vinhas influe na qualidade dos mostos e nas propriedades dos vinhos.

De modos diversos tem sido apreciada essa influencia. Alguns viticultores portuguezes apresentam como rasão para banir o enxofre o forte cheiro, e ás vezes sabor nauseabundo, que os vinhos manifestam quando provém de uvas enxofradas, e reforçam a sua opinião com a do negociante que recusa comprar vinho das Caldas, o qual o mercado forçosamente ha de repellir.

O gaz sulphydrico que a miudo se desenvolve nos mostos em fermentação, é o resultado de se não ter feito o enxoframento em boas condições, e é ainda desleixo, porque mais vale tirar o excesso de enxofre antes da uva ser mosto, que leval-a aos lagares com elle, onde augmenta o trabalho e deprecia o producto.

A lavagem dos cachos nas vinhas, e ás vezes as chuvas que precedem as vindimas, podem produzir estes resultados, afastando dos fructos a materia nociva.

Tive occasião de ver em casa do sr. Albano Coutinho, em Mogofores, uvas perfeitamente bem creadas e maduras, enxofradas, cujo mosto no balseiro não accusava ter soffrido o contacto do enxofre.

Rasões de outra ordem devem tambem nas circumstancias actuaes dispor os lavradores para seguir este caminho, e essas são sem duvida dignas de menção. A influencia do enxoframento nos vinhos, longe de ser prejudicial, é proveitosa em uma phase da vinificação. Approximando os factos, viu-se que o mosto e o vinho de uvas enxofradas e não enxofradas apresentou estes ultimos annos differenças consideraveis. O mosto das uvas enxofradas fermentou com maior regularidade, prolongando-se a *fervura* até o ponto conveniente; o vinho tomou a casca com menos trabalho, e depois de caídos os vinhos, os enxofrados não correram o risco do agridoce, nem o defeito de se conservarem turvos, vicios que se deram n'aquelles que o não foram.

De feito, o *oidium* misturado com o mosto, e isto não surprehenda porque poucos fazem escolha perfeita, e quem não enxofra, devendo fazel-o, não admira que não aparte, contraria e como que impede a fermentação, obrigando os vinhos a cair com facilidade, e deixando-os com toda a propensão para adoecerem victimas das molestias que já indicámos.

Estas considerações são o resultado de bastantes experiencias feitas pelo dr. Soveral, podendo citar-se aqui tambem o mais distincto viticultor da Beira, o sr. Saccadura, que se deu ao trabalho de apanhar separadamente a uva doente e de a fazer fermentar á parte, notando, como no Cartaxo, que o vinho ficava extremamente *maduro*, e que a sua vida se achava gravemente compromettida.

Estes phenomenos, que nem todos sabem observar e muito menos interpretar, não impressionam tanto como o cheiro detestavel do sulphydrico, que ás vezes incommoda, e que os vinhateiros dissipam por meio de baldeações ou trasfegas repetidas, quando os vinhos se acham feitos.

Para trasfegar o vinho *que tem cheiro de enxofre* mette-se no tonel uma torneira direita, á qual se ajusta um funil tapado na bôca e com orificios nas paredes lateraes; por debaixo do funil colloca-se uma celha que

recebe o vinho, e d'esta passa para uma dorna ou celha de maior capacidade (fig. 4.ª).

(Fig. 4.ª)

D'esta vasilha tira-se o vinho com quartas, e lança-se por um funil de trasfega para dentro de outro tonel convenientemente preparado. O vinho perde todo o sulphydrico caindo em chuva pelos orificios do funil em cuja base se encontra grande porção de enxofre.

III

Antes de descrever o modo por que se faz a vindima, e quaes sejam os processos de vinificação, é necessario tratar das differentes castas de uvas mais conhecidas e approvadas pelos vinhateiros.

Reina por toda a parte grande confusão ácerca d'esta materia, e nem com muito mais tempo do que me foi dado, poderia informar o governo conscienciosamente.

Cada povo, cada freguezia, e ás vezes até cada proprietario, baptisa as castas como lhe parece e segundo os seus caprichos, de modo que é impossivel com verdade discriminar os pontos obscuros n'esta materia, que ainda aos especialistas offerece difficuldades serias.

Para não se dizer que n'este sentido não dava sequer um passo, conduzi commigo todo o material photographico necessario para tirar no campo a copia d'aquellas castas que mais interesse offereciam, e que reconhecidamente já estão adoptadas pelos entendidos. Acompanha este relatorio uma collecção de vinte e uma photographias das principaes uvas do Cartaxo, de tamanho natural, obtidas pelo processo de collodion secco do major Russell, e ampliadas na camara solar modificada segundo as indicações de Monckowen.

Para o trabalho de campo servi-me de um apparelho photographico feito no instituto industrial pelo sr. José Mauricio Vieira, e para as ampliações tive de recorrer ao sr. J. V. P. Guimarães, distincto photographo, que bem conhecem todos os amadores de photographia. O processo seguido para as ampliações, foi o chamado rapido. So assim se conseguiria a perfeição e nitidez que muitas provas apresentam; recorrendo á photographia, que hoje é um dos auxiliares mais poderosos do naturalista, segui o exemplo de todos os paizes que tratam seriamente d'estes assumptos. Mal póde o artista, por maior talento que possua, rivalisar com a luz que reproduz em instantes o que o lapis ha tantos seculos ainda não conseguiu imitar.

A imagem traçada na camara escura não suscita desconfianças nem levanta duvidas; vê-se o acredita-se.

Castas brancas

Rabo de ovelha — Bastante productiva; serodia; anneira; dá-se bem em todos os terrenos. Maturação, fins de setembro.

Olho de lebre — Bastante productiva; temporã; não é anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, setembro.

Leirã — Muito pouco productiva; muito temporã; não é anneira; todos os terrenos lhe convem. Maturação, meiado de agosto.

Alvaraço — Muito productiva; temporã; não é anneira; prospera melhor nos terrenos fracos ou arenosos. Maturação, meiado de agosto.

Boal[1] — Bastante productiva; temporã; algum tanto anneira, isto é, *carrega* mais em uns annos que n'outros; folga nos terrenos siliciosos. Maturação, meiado de agosto.

Molinha[2] — Pouco productiva; serodia; algum tanto anneira como a boal; dá-se geralmente nos terrenos fortes. Maturação, fins de setembro.

Arintho — Medianamente productiva; serodia; não é anneira; medra nos terrenos fortes. Maturação, fins de setembro.

Fernam Pires — Muito productiva; aromatica; temporã; não é anneira; todos os terrenos lhe convem. Maturação, mez de agosto.

1 Ha tres qualidades de *Boal; branco, roxo* e de *Alicante*.

2 Esta casta é muito atacada pelo *oïdium*.

Labrusco — Bastante productiva; aromatica; serodia; um pouco anneira; vae bem nos terrenos fortes. Maturação, fim de setembro.

Sem nome — Medianamente productiva; temporã; não é anneira; dá-se nos terrenos fracos e arenosos. Maturação, fins de agosto.

João noivo — Medianamente productiva; serodia; não é anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, setembro.

Assario — Medianamente productiva; serodia; anneira; dá-se nos terrenos fortes. Maturação, fins de setembro.

Formosa — Medianamente productiva; serodia; não é anneira; prospera em todos os terrenos, porém melhor nos fracos. Maturação, setembro.

Diagalves — Pouco productiva; serodia; dá-se em todos os terrenos. Maturação, setembro.

Debo de Alicante — Medianamente productiva; temporã; não é anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, fins de agosto.

Promissão — Bastante productiva; serodia; não é anneira; folga em todos os terrenos. Maturação, fim de setembro.

Malvazia — Bastante productiva; temporã; não é anneira; todos os terrenos lhe convem. Maturação, fim de agosto.

Camarate — Bastante productiva; aromatica; temporã; não é anneira; prefere os terrenos fracos. Maturação, fim de agosto.

Alvo da serra — Bastante productiva; temporã; não é anneira; medra nos terrenos fracos. Maturação, meiado de agosto.

Trincadeira branca — Medianamente productiva; serodia; não é anneira; escolhe os terrenos fortes. Maturação, fim de setembro.

Terrantez — Bastante productiva; aromatica; temporã; não é anneira; dá-se nos terrenos fracos. Maturação, principio de setembro.

Castas tintas

Tinta commum ou *geral* — Muito productiva; serodia; não é anneira; aproveita em todos os terrenos. Maturação, fim de setembro.

Tinta de pé curto — Muito productiva; serodia; não é anneira; dá-se nos terrenos fortes. Maturação, setembro.

Tinta do Peral — Muito productiva; serodia; não é anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, fim de setembro.

Tinta gorda [1] — Pouco productiva; serodia; não é anneira; dá-se nos terrenos fortes. Maturação, fim de setembro.

Trincadeira — Bastante productiva; serodia; não é anneira; prospera nos terrenos fortes. Maturação, setembro.

[1] Má qualidade, porque esvinha muito; tambem tem o nome de *xeres*.

Preto Martinho [1] — Muito productiva; serodia; não é anneira; prefere os terrenos muito fortes. Maturação, setembro.

Zebrainho — Medianamente productiva; serodia; anneira; medra nos terrenos fortes. Maturação, setembro.

Rabo de ovelha preto — Muito productiva; serodia; um pouco anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, fins de setembro.

Castellão [2] — Quasi esteril; serodia; não é anneira; dá-se em todos os terrenos. Maturação, setembro.

Mortagua — Excellente posto; muito productiva; serodia; não é anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, setembro.

Pexam — Medianamente productiva; serodia; não é anneira; dá-se em terrenos fortes. Maturação, fim de setembro.

Preto da rosa — Medianamente productiva; serodia; não é anneira; vive em todos os terrenos. Maturação, fins de setembro.

Negrinho — Bastante productiva; temporã; não é anneira; vegeta em todos os terrenos. Maturação, fins de agosto.

Bastardo — Bastante productiva; temporã; não é anneira; vem nos terrenos fortes. Maturação, meiado de agosto.

Das castas acima citadas nem todas são da mesma importancia; entre as tintas escolhem de preferencia, a *tinta commum*, *trincadeira*, *preto Martinho* e o famoso *mortagua*. Entre as brancas tem geral aceitação *Fernam Pires*, *labrusco*, *alvaraço*, *rabo de ovelha*, *camarate*, *debo*, *sem nome*, *boal*, *leirã* e *olho de lebre*.

A *tinta commum* é muito apreciada pela sua grande producção; *dá muito*, e dizem os trabalhadores que é ella quem enche a dorna nas vinhas. Logo depois pela abundancia vem a *trincadeira*, em terceiro logar, a *mortagua*, e no ultimo, o *preto Martinho*.

O vinho da *tinta commum* é deslavado, adquire porém pela união das qualidades finas *aroma*, *boa tinta* e *maduro*; o aroma é dado pela *trincadeira*, a boa tinta pelo *preto Martinho* e *mortagua*, o maduro por todas ellas, com excepção da primeira.

Das castas brancas não se faz n'este concelho vinho branco; são porém de grande auxilio, e concorrem para melhorar os vinhos tintos; admitte-se que a uva branca auxilia a tinta por diversos modos, quer augmentando a casca, quer fornecendo mais assucar, e tornando o vinho mais alcoolico, condição de valia para se dissolver maior porção de materia corante.

Entre as castas brancas, emquanto á abundancia, são justamente estimadas as seguintes: *rabo de ovelha*, *Fernam Pires*, *labrusco*, *alvaraço*, *sem nome*, *camarate*, *debo*, *boal*, *leirã* e *olho de lebre*. Ainda se adoptam

[1] As varas d'esta videira estalam como vidro ao empar.

[2] Excellente uva, porém abandonada por infructifera.

porque apodrecem difficilmente, e pela sua doçura indicam ter muito assucar. Assim como nas castas tintas, a tinta geral pela abundancia forma o esqueleto do vinho, nas uvas brancas o *rabo de ovelha*, nos annos que dá enche, em phrase de trabalhador, cada cepa um cesto vindimo. N'esta casta procura-se a quantidade, a casca, o travor; na *Fernam Pires*, a quantidade e o aroma; no *camarate*, o maduro e o aroma; no *labrusco*, a casca, o aroma e o maduro; no *debo* sómente o maduro; no *alvaraço* o maduro e o aroma; no *boal* o maduro; e como esta casta entra no lagar já meia passa ou *ajoujada* communica ao vinho um sainete especial que, em linguagem de provador, tem o nome de torradinho.

Que na maior parte dos casos se não fazem vinhos de castas, deprehende-se do que acabámos de dizer: certo é, porém, que alguns viticultores fazem separação das uvas em castas tintas e brancas, e poucos separam as castas. É assim, e só assim que ellas podem praticamente ser apreciadas.

O dr. Soveral fez vinho de *rabo de ovelha*, que deu os seguintes resultados; mosto esverdeado, fermentação demorada, o vinho depois de caír transparente sem o auxilio de gomma, limpo e de bellissima qualidade, maduro e conjunctamente abundante de casca, melhorando sensivelmente de anno para anno.

A casta *Fernam Pires* dá mosto aguado, pouco espesso, fermentação rapida, limpando com promptidão; porém o vinho é fraco e frouxo, sem nenhum indicio do aroma e perfume que a uva tem; pelo contrario, o *labrusco*, uva menos aromatica que o *Fernam Pires*, conserva todo o aroma no vinho. Alem d'isto o vinho de *Fernam Pires* não sendo auxiliado com aguardente, decompõe-se com promptidão, e á medida que envelhéce refina nas más qualidades. Nota-se que o mosto d'esta uva sendo tão impetuoso na fermentação tumultuosa quebra rapidamente essa força, passando para fermentação debil, em contraste com a primeira.

O *olho de lebre* produz mosto muito alambreado, de côr dourada, com fermentação regular, muito balsamico, e dá vinho primoroso, apenas deficiente de casca; mas esta qualidade de uva misturada com o *rabo de ovelha* gera vinho de primeira ordem na classe dos brancos.

O mosto do *camarate* approxima-se muito do de *olho de lebre*, e só por si apresenta vinho de boa qualidade, porque tem a casca necessaria, o maduro e certo aroma que o torna muito fino.

O *debo* geralmente chamado *de Alicante*, produz vinho maduro, o mosto conserva a fermentação lenta por muito tempo, carece de gomma para se tornar bem limpido, e possue o torradinho dos provadores.

Agora passaremos ás uvas tintas.

Trincadeira—Mosto pouco corado, muito balsamico e com fermentação regular; deposita muita borra; produz vinho adocicado e desprovido de casca, o que o torna apto para os abafados.

Preto Martinho—Mosto muito tinto, fermentação mais lenta, mas depois de cair apresenta a melhor tinta conhecida; este vinho tem mais agulha que o da *trincadeira*.

Mortagua—Só por si dá vinho primoroso pelo maduro, pela tinta e pela casca.

Bastardo—Mosto espesso, fermentação tumultuosa e demorada, deficiente de côr e de casca, e produz vinho demasiadamente maduro.

Vê-se por estas experiencias, que sem duvida hão de ser repetidas, que o concelho do Cartaxo possue aptidões para apresentar nos mercados não só o vinho retinto, encorpado, tanninoso e forte, que estamos habituados a beber, mas igualmente muitos outros typos de vinho que podem ter similhança com os vinhos já conhecidos do paiz, ou ser inteiramente novos. É de esperar que o dr. Soveral prosiga nas suas investigações; ninguem melhor que elle o póde fazer, tem gosto, conhece a pratica e manifesta ardentes desejos de adiantar-se.

Este riquissimo concelho estará tambem apto para produzir os vinhos fracos comparaveis aos vinhos francezes? Responde ainda o dr. Soveral que, quasi todos os annos, costuma preparar para seu uso vinhos fracos aromaticos, e que vivem vida duradoura. A seguinte narração o confirma: da mistura do mosto das uvas tintas e brancas que existiam nos lagares, e que eram as mesmas que nós já dissemos servirem para a feitura dos vinhos da localidade, mandou separar algumas quartas de mosto para ligar com agua na proporção de uma parte para tres de mosto. Abandonou a mistura á fermentação, e obteve vinho mais carregado em côr que o Bordéus, de excellente paladar, e que depois de engarrafado, tendo sido previamente engommado com gomma de peixe, se conservou por muito tempo.

Oxalá que estes exemplos fossem seguidos: ha effectivamente no paiz muitos vinhos que se o lavrador os soubesse tratar, sem ser necessario recorrer ao expediente acima indicado, ou até recorrendo a elle, podiam competir com os vinhos francezes, e zombar da terrivel barreira em que tanto se falla, e que no mercado inglez se chama hoje escala alcoolica.

É agora occasião de dar conta de alguns ensaios analyticos a que procedi. Por este anno limitadas conclusões se devem tirar das minhas experiencias, porque para ellas se tornarem valiosas precisam ser feitas mais extensamente e com socego; sendo igualmente necessario esclarecer outros pontos importantes, que nem de leve foram tocados.

Separei algumas castas de uvas mais conhecidas, determinei n'ellas a riqueza saccharina, e a totalidade dos acidos representada pelo seu equivalente em acido sulphurico mono-hydratado. D'este trabalho resulta podermos, esta colheita, comparar as differentes castas em relação a estes principios, e até certo ponto prever a riqueza alcoolica dos vinhos que

d'ellas resultarem. Devo porém acrescentar que não sendo a colheita boa, mas antes ordinaria, e não estando as uvas preparadas para passar por esta prova, e algumas ainda longe do verdadeiro estado de maturação a que nunca chegaram, os meus ensaios só podem dar idéa approximada dos principios normalmente existentes nas nossas uvas. Por outro lado, longe dos estabelecimentos apropriados em que taes analyses se costumam emprehender, privado de muitos recursos de que o chimico dispõe nos laboratorios, tive por vezes de seguir os methodos mais singelos, e que não são sempre os mais perfeitos.

Quando fui nomeado para esta commissão não esperava ser incumbido de similhante trabalho, e não havendo nos estabelecimentos scientificos a que pertenço, pela sua indole ou por falta de meios, instrumentos e utensilios para este genero de operações, tive de restringir o meu plano e de aproveitar os que encontrei.

DOSEAMENTOS DOS ACIDOS E DO ASSUCAR

Localidade	Data da experiencia	Nomes das castas	Quantidade de acidos em 100 partes, representada pelo seu equivalente em acido sulphurico mono-hydratado	Quantidade de assucar em 100 partes
Sitio do Barreto	Setembro..	Mortagua.....	0,4852	28,21
		Trincadeira	0,4670	24,43
		Tinta do Peral..	0,5870	19,35
		Preto Martinho..	0,4759	20,82
		Bastardo.....	0,4766	33,18
		Tinta geral.....	0,6148	17,88

Fiz o doseamento dos acidos com uma dissolução normal de soda. Com uma galheta graduada deitava para um copo de Bohemia 10 centimetros cubicos do mosto filtrado, juntando agua até perfazer o volume de 200 centimetros cubicos. Addicionava depois algumas gotas de tintura de turnesol, e vertendo gota a gota a dissolução de soda, contida em uma galheta dividida em decimos de centimetro cubico, sobre o liquido, concluia o ensaio quando a ultima gota de soda fazia reapparecer a côr azul. Ao mesmo tempo a extremidade de uma vareta molhada no mosto devia manchar de azul carregado uma tira de papel de turnesol, avermelhada pelos acidos. É indispensavel esta contra prova, porque nem sempre o mosto manifesta a coloração indicadora do fim do ensaio. O assucar foi dosado com o mui conhecido licor de Fehling. Embora este modo de reconhecer a substancia saccharina deixe muito que desejar, é por falta de outros methodos mais perfeitos adoptado por bastantes experimentadores.

Preparado o licor graduei-o com uma dissolução de glycose a 0,5 por cento. Antes de submetter o mosto á influencia do reagente tratava-o convenientemente para eliminar as materias que acompanham o assucar e que podiam reduzir o reagente cupro-potassico. Differentes meios se têem aconselhado para conseguir este fim, escolhi o mais simples pelas circumstancias em que estava, que apparece descripto no tratado de analyse chimica do dr. Fresenius, e que já servin a Neubauer em casos identicos.

Aquece-se a quantidade de mosto necessaria para o ensaio em um balão até que a ebullição se manifeste, em seguimento trata-se por algumas gotas de leite de cal que produz um precipitado de albumina, materia corante e saes calcareos, filtra-se por carvão animal, sendo preciso, lava-se rigorosamente o precipitado, e as aguas de lavagem addicionam-se ao liquido primitivo.

A agua necessaria para estas lavagens não prejudica o ensaio e até se torna precisa, porque, fazendo a experiencia com uma dissolução que tenha mais de 1 por cento de assucar, a reducção não se opera com regularidade e os resultados não são verdadeiros.

Depois de medir 10 centimetros cubicos de licor de Fehling e de os deitar em uma capsula de porcelana juntam-se 40 centimetros cubicos de agua, deixando ferver o liquido por 5 ou 6 minutos; se n'estas circumstancias se conservava limpido e transparente sem formar deposito, principiava o ensaio deitando a pouco e pouco sobre elle o mosto descorado, diluido e privado das materias reductoras, cuja acção é analoga á do assucar.

O final do ensaio era indicado pela decoloração do reagente, e tambem pela côr rubra que apresentava o precipitado, de oxydo de cobre, quando não havia mais sal cuprico para decompor. Da rigorosa observancia d'estes preceitos depende o bom exito da experiencia; muitos analystas se queixam do reagente de Fehling, porque não sabem servir-se d'elle.

Os meus ensaios confirmam a apreciação que os vinhateiros do Cartaxo fazem das diversas castas. A tinta geral, que é a predominante, e que já dissemos dar isoladamente vinho desenxabido, é effectivamente menos saccharina, o mais rica de acidos; as suas más qualidades ficam bastante compensadas com a mistura das outras castas, que apresentam o que ella não possue. O bastardo é muito mais rico de assucar que qualquer outra casta, e a uva que experimentámos estava muito madura por ser temporã.

IV

Para avaliar a maturação das uvas não se conhecem no Cartaxo outros meios alem d'aquelles que se empregam em todo o paiz. Quando a uva ao paladar se apresenta menos acida, e a pelle adelgaça por meio dos

grandes orvalhos, ou das primeiras chuvas, considera-se madura; ás vezes nem por isso se espera, e em bem pouco se encerra a prova que decide em ultima instancia.

A epocha da vindima varia conforme as circumstancias locaes. Nas freguezias de S. João Baptista, Pontevel e Valle da Pinta effectua-se nos annos regulares no fim de setembro. No sitio denominado Cabeço de Ferreiros, nas vizinhanças do Valle da Pinta, para o lado da Ereira e Lapa, bem como n'estas duas ultimas freguezias, começa a vindima mais tarde e é quasi sempre no principio de outubro.

No Cartaxo muitos entendem que para obter bom vinho é necessario vindimar bem e com perfeição.

A vindima é feita por homens, mulheres e rapazes, que cortam os cachos á navalha e o mais rente possivel, por causa dos lagareiros não ferirem os pés. Os vindimadores vindimam a eito, deixando as uvas completamente atacadas pelo *oidium*, as quaes depois apanham voltando atrás, para serem empregadas em agua-pé ou mistura.

Separado o cacho da vara, procede-se em acto continuo á limpeza, que tem por fim tirar os bagos seccos, podres e verdes, em uma palavra todo o *rasolho*.

Concluida a limpeza, deitam os cachos para cestos de verga chamados vindimos, que têem de largura na bôca $0^{m},44$ e outro tanto de altura; cheios os cestos, despejam-se em dornas de pinho com arcos de ferro, as quaes têem capacidade para receber 30 cestos, contendo cada um 15 kilogrammas de cachos. Á proporção que os cestos *cáem* na dorna conchega-se a uva com os golpes da pá de uma enxada, e depois de cheia transporta-se para o lagar em cima de carros puxados por bois. Se acontece fazer-se a vindima em tempo de chuva, tapam-se as dornas, e alguns lavradores mais escrupulosos, quando as vinhas se acham distantes dos lagares, empregam coberturas de verga, que podem servir para este fim e tambem para evitar o ardor do sol e o pó dos caminhos. Cada carro transporta uma dorna de cada vez. Chegada esta ao lagar, dois homens despejam a uva do modo seguinte: o carreiro tem obrigação de encher as celhas de cima do carro e passal-as por uma janella, que ha junto do lagar, quasi sempre aberta na parede da casa, onde este se encosta e onde já se acha um trabalhador para as receber e despejar.

É claro que sendo a vindima o prologo da vinificação e o epilogo da viticultura, como diz elegantemente o sr. Guyot, deve o lavrador pôr o fito n'esta parte do trabalho, porque da sua boa execução depende já o valor e as qualidades do futuro vinho. Algumas regras de facil comprehensão, e de soffrivel lucro para quem as executa, devem sempre estar presentes ao espirito, a fim de que se tire todo o proveito do trabalho empregado na cultura e se não perca em um relance o que tanto custou a grangear. Es-

sas regras são vindimar bem e depressa. Por vindimar bem entende-se escolher a occasião opportuna para surprehender o fructo no auge da maturação, fazer escolha entre as castas finas e ordinarias, e n'estas selecção das uvas deterioradas por qualquer motivo.

A celeridade da vindima é tambem outro preceito que se deve ter em vista, para que as uvas destinadas a uma lagaragem passem por iguaes transformações e não venham alterar e transtornar a *fervura* regular das outras. O primeiro preceito *vindimar bem*, não julgo que seja seguido em parte nenhuma; no Cartaxo, onde ha effectivamente muitos proprietarios abastados, que vivem junto das suas propriedades, e que por isso se têem tornado lavradores, ainda ha o escrupulo de fazer tal ou qual separação; mas dos pequenos fazendeiros, capazes até de transportar as videiras aos lagares, se esperassem d'ellas vinho, poderemos confiar esses cuidados, essa vigilancia, a escolha perfeita que todos aconselham? De certo não. Se os interrogâmos ácerca d'este assumpto todos respondem affirmativamente; não ha nenhum que não faça separação das uvas deterioradas na vinha, ao menos por pensamentos; mas se formos aos lagares, ahi nos convenceremos de que só deixam de entrar para elles os cachos que os vindimadores destinam para seu uso, e que são quasi sempre os melhores. Principalmente depois que o *oidium* destruiu parte dos vinhedos, seria até simpleza atreditar n'essas confissões.

Até os maiores proprietarios, pelo modo como fazem as plantações, se acham impossibilitados de conseguir escolha perfeita, mandando cortar os cachos promiscuamente e sem attender ás castas. Ninguem ignora que as diversas castas não chegam todas ao mesmo epocha ao completo estado de maturação: estas são serodias, aquellas temporãs, e em cada um d'estes grupos ha ainda muitas gradações; mas é facto constante que apenas agora começam a ser plantadas em quarteirões separados, e com muita difficuldade por causa dos ratoneiros, e portanto seria loucura dizer que se aparta a uva verde, quando a cepa temporã é vindimada de envolta com a videira serodia. Poder-se-ha fazer separação de um ou mais bagos verdes que appareçam em qualquer cacho; mas separar os cachos verdes dos maduros é o que ninguem faz, porque a confusão e desordem que reinam na plantação hão de forçosamente trazer comsigo desordem e confusão na vindima.

O segundo preceito, *vindimar depressa*, é só seguido pelos possuidores de vinhas insignificantes, que forçosamente têem de obedecer á regra. Os grandes proprietarios umas vezes por falta de braços, outras porque assim o entendem, levam dias e dias a vindimar, e no fim todos se emparelham, grandes e pequenos, porque deixam por muito tempo a uva de infusão nos lagares.

Finalmente não havendo de ordinario nas vinhas quem tenha voz e

auctoridade nos vindimadores que cáem sobre as videiras como bando de pardaes ou matilha de cães, tudo se faz conforme Deus é servido.

Assim se expressa esta gente, e o dito vale a pena archivar-se.

Nos ultimos annos tem sido regra quasi por toda a parte vindimar cedo e verde.

Continuando na descripção encetada, logoque o lagar se enche, abandona-se ali a uva por espaço de tres até oito dias para aquecer, ou como dizem os lagareiros para tomar cortimenta. Durante esta epocha estabelece-se principio de fermentação, e só depois d'elle se procede ao córte da uva mettendo os homens no lagar; estes entram de noite para fazer o serão da lagaragem, que se prolonga das oito á meia noite. Deixa-se repousar a lagarada até pela manhã, e então começa o trabalho regular da pisa, que se executa com oito homens nos lagares de doze a quinze dornas.

A pisa é feita por homens em cuecas, de pé descalço, quasi sempre por lavar, e o aceio n'esta parte só se conseguiria se o proprietario estivesse resolvido a fazer aos lagareiros o mesmo que o Divino Mestre praticou com os seus discipulos. Este trabalho é continuo, ficando o mosto sósinho ou em repouso apenas o tempo preciso para as refeições dos lagareiros, e prolonga-se por um até dois dias, porque passado este periodo, dá-se maior ou menor tempo de descanso ao mosto, conforme elle se apresenta com maior ou menor resistencia para tomar a casca. Quando não satisfaz a esta condição é *trabalhado* de novo, podendo a lagaragem prolongar-se até quatro dias depois do córte. Este periodo é rarissimo, nos casos ordinarios o mosto toma casca em tres dias.

Aconselham todos os œnologos que se encham os balseiros ou lagares no curto praso de um dia, para que toda a fermentação seja regular e simultanea. Acabâmos de ver que nada d'isto se faz, e que a uva depois de muitos dias de vindima ainda é abandonada por espaço de tres a oito dias nos lagares. O resultado é bem facil de prever: pouco tempo depois da uva chegar da vinha, e ás vezes ainda n'ella, começa a fermentação, e como ha o costume de a abandonar tanto tempo nos lagares antes da pisa e de juntar uva fresca á já fermentada, estabelecem-se fermentações parciaes, e parece-me que a qualidade do vinho nunca corresponderá á qualidade da uva. N'estes phenomenos que se produzem por modo tão variado, quasi se póde dizer que soffrem o mesmo destino os bagos da uva e os grãos da polvora. Ardendo a polvora, cada grão que se inflamma tem a sua theoria, outro tanto acontece ás nossas uvas, umas ficam com todo o assucar até o momento de se pôr o pé á vara, n'outras transforma-se em acido acetico, em poucas se converte regularmente em alcool. O acido acetico existe em tal quantidade nos mostos abandonados nos lagares, que muitas vezes na Beira Alta ao approximar-me dos guarda vinhos senti

pronunciadamente o cheiro do vinagre, e se fosse de olhos vendados diria que estava proximo d'uma vinagreira.

Diz-se que esta pratica tem por fim carregar o vinho de tannino, de materia corante e de tartarato de potassa, que muito procuram nos vinhos certos consumidores. A casca, essa qualidade tão apreciada ons vinhos do Cartaxo, esse travor infernal que toca no exagero, e que é justamente com a côr e outros principios o padrinho dos futuros baptismos, mais conviria áquelles vinhos que não tendo espirito nem corpo, precisam d'essas confeições. Esta maceração prolongada rebaixa, a meu ver, os vinhos d'este concelho, mas parece que o mercado não pensa do mesmo modo.

Concluida a pisa, e tendo o mosto passado pela fermentação tumultuosa, conhece-se que está nas condições de ser tirado, ricitando-o para um prato e observando a limpidez, a intensidade da côr e o travo, e ás vezes o indicio prestado pela balsa ou chapéu, a qual se despega um pouco do guarda vinho. Abre-se então a bica, põe-se um cesto vindimo por baixo d'ella, e começa a almudação, tirando o mosto por meio de quartas, da pia do lagar para as vasilhas. Extrahido o mosto, abre-se o pé, dando dois córtes com pás de madeira, e collocando aos cantos do lagar o bagaço, até ficar bem escorrido; junta-se depois com forquilhas de ferro no centro do lagar para o metter á vara.

Diversos proprietarios, desejosos de melhorarem os seus vinhos, adoptaram a fermentação em balseiros e differentes systemas de desengace.

Ambas as cousas se abandonaram, porque parecem ter produzido mau resultado.

A fermentação nos balseiros augmentava consideravelmente a temperatura, o que produzia grande perda de alcool, facilitando ao mesmo tempo a acetificação; pelo desengace ficavam os mostos privados do tannino de que elles precisam e pela fricção do engaço de encontro á desengaçadeira, que era uma siranda, isto é, um taboleiro tendo por fundo uma grade, rompia-se a epiderme do engaço, que misturada com o mosto lhe communicava gosto acre ou desagradavel.

O desengace pelo tridente evita este inconveniente, mas demora por tal fórma a vindima, que os defensores d'esta operação preferem antes no acto da pisa recommendar aos lagareiros que tirem successivamente os engaços que apparecem muito verdes. Desengace completo ninguem faz, porque o mosto não toma casca e é difficilimo fazer o pé.

Apesar da vindima não estar ainda em completa actividade analysei um mosto formado das castas mais approvadas, o qual me deu os seguintes resultados:

Acidos, por cento	0,580
Assucar, por cento	22,35

A occasião em que visitei os differentes paizes vinhateiros não era realmente muito apropriada para fazer a determinação da riqueza alcoolica dos vinhos, n'esta epocha já poucos existiam da colheita anterior, e os que havia tinham sido beneficiados com aguardente. Graças aos esforços do dr. Soveral, pude ainda alcançar duas amostras; a primeira recebêra duas canadas de aguardente por pipa de vinte e seis almudes, a segunda uma canada de aguardente por quarenta almudes. O ultimo vinho era pouco retinto e de bella rama.

1.ª Amostra

Densidade	1,000
Alcool	14,4
Acidos	0,441

2.ª Amostra

Densidade	0,990
Alcool	14,1
Acidos	0,4439

Os lagares são geralmente de pedra calcarea tirada das vizinhanças de Rio Maior, e a sua capacidade ou lotação oscilla entre dez e quinze dornas, tendo os guarda vinhos ou paredes lateraes $0^m,52$ a $0^m,6$ de altura, e $0^m,09$ a $0^m,12$ de espessura.

O fundo ou lastro do lagar offerece pequeno declive para o lado da bica, e por baixo d'esta ha uma pia de pedra; em alguns lagares encontram-se grandes torneiras direitas de bronze por onde sáe o mosto. O fundo do lagar está acima do nivel do solo proximamente 1 metro, e repousa sobre massame de alvenaria; as pedras estão ligadas com cimento ordinario, sendo ás vezes preciso, em consequencia do choque das forquilhas que juntam o bagaço, substituil-o por betume de ferro.

Por cima do lagar está a vara que é de choupo ou de casquinha; n'este ultimo caso escolhe-se sempre uma viga forte. Uma das extremidades da vara, a que se chama couce, acha-se encastrada na parede a que se encosta o lagar, o couce tem lateralmente duas pedras furadas no centro para dar entrada á agulha, pau destinado a passar pelos dois orificios das pedras lateraes e por outro que existe tambem no couce da vara.

A outra extremidade que está solta tem o nome de cabeça e, quando a vara não é de casquinha mas de choupo, conserva-se-lhe todo o *volume do pé;* no guarda vinhos, fronteiro ao couce, ha dois paus a prumo juntos da vara; estes dois prumos chamam-se virgens, nome tambem consagrado para designar as pedras lateraes do couce da vara.

Proximo da cabeça da vara ha uma abertura onde se introduz a concha, que é a porca onde gira o fuso feito de madeira resistente, oliveira, ou

freixo, tendo dois orificios; um d'elles que o atravessa de lado a lado proximo da base serve para a alavanca que faz rodar o fuso: no outro mais inferior mette-se a chave de ferro que levanta o peso do chão. A vara exerce pressão sobre uma roda ou disco de madeira, chamado adufa, collocada sobre o bagaço, e este é cercado por uma cinta de esparto ou corda que acompanha o pé e evita o esboroamento.

Feito o pé e esprimido levanta-se a vara, tira-se a adufa o desenleia-se, apara-se com machados e pás, e deita-se o bagaço cortado na parte superior sujeitando-o a nova pressão.

O pé assim recortado dá ainda algum mosto, que se junta com o da primeira espressão, depois desfaz-se e transporta-se para um cirado, a fim de aproveitar a grainha e o folhelho.

O mosto depois de almudado passa das quartas para os toneis que estão, quer na mesma casa em que existe o lagar, quer em casas separadas geralmente frescas. No Cartaxo grande parte dos edificios destinados para recolher os vinhos são espaçosos, de bastante pé direito, e servem exclusivamente para este fim; de todos os concelhos vinhateiros que percorri é este sem duvida o que possue melhores lagares e adegas.

Os toneis estão dispostos em coxias sobre dormentes e cachorros de pedra, e é costume vigial-os e revistal-os antes de entrar o vinho. A madeira de que são fabricados é do ordinario o carvalho do norte, embora haja alguns de castanho e outros de vinhatico; os maiores toneis orçam por vinte pipas, como se póde ver na Quinta das Varandas; porém a lotação mais geral é de seis a quinze: ha n'este concelho um monstruoso tonel de trinta e cinco pipas, de pau teca, pertencente á sr.ª viuva Mathias.

Tirado o vinho e extrahida a borra lavam-se com agua fria, entrando dentro das vasilhas pelo postigo um homem com um vertedouro de pau para fazer limpeza mais perfeita; depois de enxutos os toneis, empostigam-se. Antes da vindima revistam-se, e não estando em boas condições por apresentarem algum bolor, beneficiam-se com lavagens de agua, e muitas vezes com o proprio mosto. Quando apparece algum tonel com bafio e muito bolor na occasião das vindimas, destampa-se depois de lavado, empina-se e serve de balseiro para a cortimenta do mosto destruir o mau estado da vasilha. Este processo alem de ser pouco racional, por isso que a limpeza das vasilhas em que se fazem todas as operações vinarias é essencial, tambem se póde affirmar que não é de grande efficacia; quando o tonel chega pelo abandono a estado tão lamentavel, nem tres annos da receita acima indicada conseguiriam beneficial-o completamente. Vale mais mettel-o ao banco e aplainar as aduellas.

Assim preparadas as vasilhas empostigam-nas, alinham-nas e mecham-nas, ficando aptas para receber o mosto.

Alguns vinhateiros deitam aguardente nos toneis na proporção de uma

ou duas canadas por pipa antes de envasilhar o mosto, e a isto chamam deitar aguardente na cama.

O sarro do vinho é vendido por bom preço, não consentindo porém a maior parte dos proprietarios que os sarreiros entrem dentro dos toneis para extrahil-o; este trabalho, que se limita a uma pequena raspa, é feito pelos trabalhadores, tirando-se assim as camadas que se encontram destacadas, de modo que não possa haver receio de algum bolor escondido por detrás d'ellas.

O mosto, com tres ou quatro dias de fermentação tumultuosa, depois da pisa, entra para as vasilhas, onde continua a fermentar com bastante energia por espaço de oito a quinze dias; n'este periodo perde o doce, se o tinha ao sair do lagar, ficando com travo pronunciado e desagradavel; mais tarde a casca modifica-se algum tanto á medida que percorre todas as phases da fermentação lenta, cujo periodo é muito variavel, prolongando-se até o fim de novembro e entrando algumas vezes pelo mez de dezembro. Os toneis ficam desrolhados durante todo o periodo da fermentação lenta; apenas se encosta sobre o batoque um tijolo ou um marmello; quando ella termina considera-se o vinho feito, e diz-se estar sobre a mãe. Se o vinho resulta de uvas enxofradas trasfega-se, como já dissemos.

O vinho ordinario do Cartaxo, a não ser algum vinho especial, nunca chega ao anno seguinte, porque encontra sempre comprador, apesar de se pedir actualmente 24$000 réis, e ainda mais, por cada pipa; quando chega março ou abril acha-se todo vendido. O preço medio tarifado pela camara nos cinco annos de 1849 a 1853, periodo anterior ao *oidium*, foi de 8$632 réis, sendo o preço maximo 14$700 réis no anno de 1850, e o minimo 5$720 réis no anno de 1849. Antes da doença das vinhas queixavam-se os lavradores de que o preço do vinho não cobria as despezas do grangeio e da colheita.

A procura regular que ha para os vinhos do Cartaxo faz que os vinhateiros não se occupem muito com o seu tratamento; todavia algumas observações se têem feito em relação á duração da sua vida e ás doenças a que estão sujeitos.

A vida d'estes vinhos parece prolongar-se bastante, encontrando-se em algumas casas vinhos de 1834 bem conservados pelos methodos conhecidos, e em pequena quantidade; entre esses um, que eu vi, e que realmente é bom, foi até preparado por um processo singular. No anno de 1834 fez-se a vindima debaixo de chuvas constantes; o antecessor da casa do sr. Franciosi mandou separar uma porção de uva que todos diziam deteriorada por estar ou parecer podre e bolorenta. Esta uva fermentada á parte foi envasilhada em cascos, que estiveram expostos ao tempo em um pateo para se fazer d'ali vinagre, e quando o proprietario pensava

ter obtido este resultado, foi encontrar vinho sem sombra de podridão nem de azedia, e que convenientemente beneficiado se tornou precioso.

Embora se dêem taes factos com alguns vinhos da localidade, não acontece o mesmo com a maior parte d'elles; o lavrador de ordinario não sabe nem póde tratar do seu vinho; pensa que depois de feito deve conservar-se eternamente, e que se adoece é por motivos que não podia remediar. Se acontece chegar o ultimo dia da venda e ainda tem o vinho na adega, considera a sua colheita em grande risco, trata de vendel-a muitas vezes desfavoravelmente, porque não sabe cuidar d'ella e não tem, ainda que soubesse, vasilhas e casas apropriadas para conserval-a. D'aqui resulta que os vinhos, já de si mal fabricados, habitando em pessimas vasilhas, começam a resentir-se, e como nunca tiveram boa saude, adoecem.

Póde dizer-se que a gordura, a azedia, o agridoce, o turvo ou toldado são as principaes doenças dos vinhos. A gordura attribuem-na a não ter soffrido o vinho sufficiente cortimenta; a azedia suppõem-na proveniente do mau estado da uva, de se não ter esperado pela maturação do fructo e da má limpeza das vasilhas.

O turvo ou toldado tem apparecido depois do *oidium* e nos vinhos não enxofrados; o *agridoce* só depois da molestia se tem observado em maior quantidade.

Os remedios para combater estas doenças são ou simples trasfegas e beneficios de aguardente, ou o aproveitamento do alcool pela distillação, excepto nos vinhos turvos, que se trasfegam sem aguardente e até com addição de agua. A maior parte dos vinhos doentes vão terminar os seus dias na caldeira, e antes assim do que cural-os apparentemento com fezes de oiro, gesso e outros ingredientes.

Relativamente a collagens só se applicam aos vinhos doentes e a algum vinho branco que o concelho produz em limitadissima escala; as collas conhecidas são a gomma de peixe, gomma verde ou sangue de boi, e uma materia a que chamam barro, cujo nome verdadeiro ignoram, e que eu não posso dizer qual seja, porque não a cheguei a ver.

Em resumo os vinhos do Cartaxo resentem-se de duas ordens de defeitos, uns filhos da ignorancia e da pobreza do lavrador, outros originados pelas exigencias do actual mercado.

Os defeitos que o vinho herda da mão do lavrador são determinados pela rotina, maus costumes e falsas praticas, e pelas circumstancias tambem em que está o vinhateiro, muitas vezes, de não obter capitaes com facilidade para melhorar a sua industria, ainda que queira.

Os defeitos que o vinho tem, e cuja explicação naturalissima se encontra no mercado, provêm principalmente da excessiva e por vezes immoderada ambição do commercio. O lavrador segue o negociante como o ferro attrahido pelo iman. Querer que o primeiro altere o seu processo, quando

infelizmente o producto encontra rapido consumo tal como se fabrica, é exigir impossiveis, que o lavrador não póde fazer emquanto subsistirem as actuaes circumstancias. Querer que o lavrador mude de mercado e deixe o negociante quando não tem meios para emprehender esse commercio, e olha para o vinho como o pão da sua familia, é exigir maiores impossiveis, e seria até crueldade. A rotina do vinhateiro ha de acabar no dia em que o commercio deixar de ser rotineiro. Querer que a maior parte do nosso vinho, tão maltratado por uns e outros, sáia o territorio portuguez, atravesse o mar, durma nas praias, e chegue ainda vivo aos mercados estrangeiros, é temeridade que ás vezes passa impune á custa de excessiva quantidade de aguardente, que augmenta muito o preço do producto, e que afugenta o consumidor que sabe escolher o que bebe.

Tornar responsavel o vinhateiro de todos os defeitos citados, comb muitos têem feito, é lançar-lhe em rosto censura, que no nosso entender não merece. O vinhateiro é responsavel por escolher castas ordinarias para as suas plantações e preferir sómente aquellas que produzem mais, embora sejam por via de regra as peiores, não cuidando de melhorar, dentro dos limites dos seus haveres, a cultura da vinha, por maior auxilio dado á videira; é responsavel ainda pela falta de accio na preparação dos vinhos, e talvez por se esquecer de apartar as uvas segundo as qualidades, fazendo vinhos de differentes lotes e de diverso preço. D'aqui por diante quasi todos os erros do fabrico ficam a cargo do commerciante. O vinho do Cartaxo é tanninoso retinto, muito encorpado, tem longa cortimenta, maceração prolongada, e não se faz para beber immediatamente, assim o quer quem o compra, e o comprador dá leis em tal materia. Para resolver esta questão de gravissima importancia convem esclarecer os cultivadores, que no Cartaxo em muitos casos são completamente rotineiros, embora a observação de annos os tenha praticamente levado a regularisar a feitura dos vinhos em relação aos desejos do consumidor, que actualmente se limita ao taberneiro de Lisboa.

Falta de estimulo, poucos capitaes e a necessidade de vender o producto apenas fabricado, impelle até os esclarecidos para o lado da rotina, porque aindaque os vinhos se fabriquem em melhores condições, só aquelle que tiver capital para ser ao mesmo tempo vinhateiro e negociante poderá auferir lucros das suas tentativas. Acontece muitas vezes que o lavrador é victima das lotações por que *passam os seus vinhos* nas mãos de alguns negociantes, destruindo-lhes a finura e rebaixando ao mesmo nivel os cultivadores intelligentes, apurados, e os descuidosos, e fazendo por meio de excessiva quantidade de aguardente (3 almudes por pipa), abafado e baga um liquido negro, forte e doce, que repugna á vista e ao paladar, que por escarneo ainda se chama vinho, e que confunde os vinhos de qualquer proveniencia.

Estas breves reflexões, traçadas ao correr da penna, e inspiradas por alguns factos de bastante notoriedade, dizem-nos que não basta só proporcionar meios de instrucção aos vinhateiros; é necessario conjunctamente instruir e moralisar o commercio, o qual serve de intermedio entre o productor e o consumidor, e de quem actualmente mais depende o futuro dos nossos vinhos.

CONCELHO DE TORRES NOVAS

I

Este concelho, muito mais populoso que o do Cartaxo, foi o segundo que visitei. É sua cabeça Torres Novas, povoação de origem phenicia e a quem D. Sancho II concedeu fóros de villa; compõe-se de dezoito freguezias, sendo quatro na villa, e as restantes ruraes. As mais importantes pelo vinho que produzem são: Santa Maria, S. Pedro e Salvador, e nas ruraes, Pedrogão ao norte, Assentiz ao nordeste, Passo e Olaia a leste, e Zibreira a oeste; no centro do concelho devem ainda mencionar-se, debaixo do mesmo ponto de vista, as duas freguezias das Lapas e Ribeira.

A constituição geologica do solo vinhateiro de Torres Novas pertence á epocha quaternaria, e tem a mesma composição mineral que o solo vinicola do Cartaxo. Aii apparecem as mesmas arenatas, que se observam ao sul e sudoeste do Cartaxo, com a differença de se tornarem mais grosseiras aos lados do caminho de ferro, e especialmente a leste d'esta linha até as alturas da Barquinha e Asseiceira.

A parte calcarea desenvolve-se para o lado de oeste, mas com alguma differença, na composição mineral, d'aquella que se vê no Cartaxo. As camadas calcareas que se estendem até Parceiros, Zibreira e Santa Eufemia, embora se achem tambem em grande parte reduzidas a tufo, encontram-se todavia alternando com maior numero de camadas de margas; algumas d'estas carregam-se de areia, passam a grés, e ministram por este modo ao calcareo desaggregado um correctivo excellente. Estas differenças no caracter mineral do solo, e a influencia que ellas exercem no solo vegetal facilmente se observam no caminho de Torres-Novas á Zibreira ou para Parceiros. Acresce mais uma circumstancia orographica no solo de Torres Novas comparado com o do Cartaxo, que o torna mais proprio para a cultura da vinha. O valle do Almonda, mui profundo e de flancos abruptos, e bem assim todos os valles e valleiros seus confluentes, na parte em que cortam o terreno vinicola de Torres Novas, accidentaram-no por modo tal, que o tornaram mui quebrado e desigual. D'aqui resulta a variedade de exposições que offerece ás diversas culturas, e com especialidade á da vinha.

Os valles do Almonda e do Alvorão são largos, de solo fundo e pro-

ductivo, mas com relação á vinha participam da mesma desvantagem que tem qualquer solo alluvial.

Sobre os calcareos e margas das vizinhanças de Torres Novas, e para o lado do nordeste, desenvolve-se grande quantidade de camadas de margas e de grés micaceo, mais ou menos grosseiro, de cimento margoso, e argilloso, onde a cultura da vinha é menos frequente; descendo porém das maiores alturas a que estas camadas attingem para os valles da Cardiga e Naleão e mais especialmente nas vizinhanças de Thomar, repete-se o mesmo solo que se observa ao norte e ao poente de Torres Novas, com a differença de haver aqui maior quantidade de camadas arenosas, interstratificadas nos calcareos e nas margas. Não sómente as indicações do solo, mas tambem muitos exemplares, nos dizem, que nas vizinhanças de Thomar, para os lados do norte e noroeste, existe solo apto para a cultura da vinha, tão bom pelo menos como o das proximidades de Torres Novas.

N'este concelho é plantada a videira por dois systemas, cujas applicações são determinadas pela natureza e estado do terreno; se este é excessivamente argilloso, e por conseguinte pouco permeavel, ou se está deteriorado por plantas parasitas, ou hervas damninhas, cava-se a terra no verão, até a profundidade de $0^m,53$ ou $0^m,80$, e planta-se o bacello na primavera, abrindo furos alinhados no solo com um ferro apropriado e introduzindo n'elles a planta.

Estes furos são *cumulados* com calcadeiras, e enchem-se com a terra adjacente, se está sufficientemente desligada, ou vae buscar-se ás vizinhanças, aonde se encontre em condições favoraveis para o desenvolvimento das raizes.

O segundo systema mais adoptado é o de valleiras ou surribas com profundidade e distancia geralmente guardadas ($0^m,85$ ou $1^m,2$), conforme a natureza do terreno.

Os melhores cultivadores cavam a terra a monte nas primeiras aguas, e arrasam-na em março, quando é susceptivel de ser semeada de milho, planta que prospera muito nas bacelladas; se porém o terreno é de inferior qualidade faz-se a arrasa em maio para que conserve maior frescura durante o estio, que é excessivamente secco e ventoso em todo o concelho. O systema de cava a monte e a arrasa serodia dá em resultado melhor producção e mais facil maturação da uva, principalmente havendo grande secca.

Todos conhecem que o milho atraza o desenvolvimento do bacello, mas a producção é de tal ordem que compensa bem o atrazo [1]. Alguns

[1] A maior parte da gente semeia o milho a lanço, porém alguns agricultores semeiam-no a sacho, deixando o bacello com intervallos consideraveis, e assim se conciliam as duas plantas.

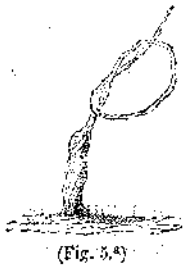
agricultores costumam deitar estrume de gado nos bacellos, e outras vezes de mato (meio alqueire), e dizem os fazendeiros que a planta agradece muito este beneficio.

No segundo anno, segue-se o mesmo systema do anno da plantação, e ficam os bacellos de ramalhosa; no terceiro anno faz-se a cava do mesmo modo, e as plantas soffrem a primeira póda, que é conhecida pelo nome de assentar o bacello, usando uns cortar completamente a *cabeça da planta até o olho ao rez do chão*, e outros deixar-lhe um pequeno talão, com dois olhos pelo menos nas plantas mais fortes; no quarto anno ficam os bacellos de talão, e a terra póde ainda levar milho pela ultima vez. A cava é como nos annos precedentes.

No quinto anno deixa-se o bacello de vara, sendo a epocha em que geralmente se principia a deitar mergulhias, as quaes se fazem pelo processo ordinario, levando estrumes vegetaes, de mato, hervas seccas, etc.

A póda tem por consequencia a operação a que chamam envidilha, que é tambem uma especialidade n'este concelho e em alguns vizinhos.

Faz-se a envidilha (Fig. 5) sem o auxilio de paus, nem de junca, do-



(Fig. 5.ª)

brando a vara em argola, e tendo em attenção a disposição do corpo da cepa, de modo que o peso da uva seja depois sustentado por ella quanto possivel. Este processo, que parece muito facil, apresenta todavia bastante difficuldade, a qual os trabalhadores fazem sentir pelo seguinte proverbio: «Podar quem quizer, envidilhar quem soubér».

Procede a difficuldade talvez de ser necessario harmonisar a disposição dos olhos da vide com a do corpo da cepa, de modo que se mantenha o equilibrio quando a uva está pendente, sem que os *ultimos* olhos da vara, aos quaes se dá o nome de *ponta de estroveira*, e que são os mais fructiferos, deixem de favorecer a saída vertical dos novos ramos.

No anno seguinte ao da primeira envidilha, a vara da póda em consequencia do dobramento da vide no anno anterior apparece na base da volta, a que os agricultores chamam *capella*, e só por excepção em outro logar; por isso a operação primaria da nova póda é a ampuação da capella pela base, isto é, pela parte immediatamente superior á vara da pó-

da, a qual occupa, por assim dizer, o collo da capella. Se a planta offerece vegetação demasiada deixa-se alem da vara algum talão no corpo da cepa, a este se chama *fiel*, e serve para carregar a planta de outras varas, determinando maior fructificação.

Depois do ultimo anno do milho a melhor maneira de preparar a vinha por meio da cava é fazel-a a monte, desde fevereiro até fim de março, e arrasar no fim de maio, quando o estado de desenvolvimento da planta não apresse este trabalho, fazendo antever prisão e ligamento proximo dos ramos de umas com as outras cepas.

Os agricultores mais aferrados ás praticas dos seus avós cavam uma só vez e a raso desde o principio do mez de abril até meiado de maio.

DESPEZA DO GRANGEIO CALCULADA EM RELAÇÃO A UM MILHEIRO DE VIDEIRAS[1], CUJA PRODUCÇÃO HOJE É PROXIMAMENTE DE 10 A 12 ALMUDES DE VINHO[2], TENDO SIDO ANTES DO OIDIUM DE 25 ALMUDES

Póda e envidilha	5 homens a 200 réis	1$000
Cava a monte	6 homens a 240 réis	1$440
Arrasa	2 homens a 240 réis	$480

Colheita

Vindima	4 mulheres a 100 réis	$400
Carreto ou transporte ao lagar[3]		$200
Lagaragem	1 homem a 200 réis	$200
Envasilhagem		$020
		3$740

Esta despeza diminue alguma cousa pela venda das vides. Um milheiro de cepas produz regularmente 25 mólhos de vides, os quaes se podem vender pelo preço medio de 30 réis cada mólho. Ha portanto a deduzir 750 réis nas despezas do grangeio.

É para notar a differença de producção entre este concelho e o do Cartaxo. 1:000 plantas em Torres Novas dão 10 almudes de vinho, 1:200 videiras no Cartaxo produzem 20 almudes.

Não é com o enxoframento da vinha que os viticultores de Torres Novas despendem os seus capitaes. Esta operação faz-se em limitadissima escala, e por toda a parte d'este concelho avultam os incredulos; todavia pude informar-me que a despeza em relação a um milheiro de vinha não

[1] O terreno occupado por mil videiras corresponde á sexta parte de um hectare. Um hectare é igual a seis geiras escassas. A geira é a extensão de terreno que uma junta de bois póde lavrar n'um dia de trabalho.

[2] Um almude é igual a 17,940 litros.

[3] O jornal do carreiro na epocha da vindima é de 1$200 réis. Segundo a distancia media das vinhas cada carro póde transportar tres dornas por dia, e cada dorna conduz ao lagar a uva de dois milheiros de plantas.

excede 1:680, sendo 1$200 réis o custo de 15 kilogrammas de enxofre, e 480 réis a importancia dos salarios de 2 homens que fazem este serviço por duas vezes.

Em Torres Novas deita-se em mil cepeiras quantidade de enxofre, que no Cartaxo chega para mil e oitocentos vidonhos, e é costume fazer só dois enxoframentos.

II

Á similhança do que já dissemos, fallando do Cartaxo, o *oidium* appareceu em 1853 para 1854 invadindo todo o concelho, mas com pouca intensidade. Mais tarde augmentou a molestia nos terrenos baixos e humidos e nos pendores voltados ao norte, sem todavia ser esta a regra geral; não é facil descrever a marcha que o *oidium* seguiu na sua obra de destruição, comtudo este concelho tem sido dos mais poupados, e soube aproveitar-se da alta dos vinhos.

O enxoframento usa-se apenas ha dois annos, e têem-no feito em maior escala os proprietarios Manuel Maia Salazar, Manuel Ferreira Brettes, Rodrigo de Atouguia e João Rodrigues de Deus; com este ultimo deu-se a notavel circumstancia de obter vinhos especiaes para consumo da terra, com a uva enxofrada, ao passo que todos os seus vizinhos apenas colhiam liquidos adocicados, e de tão más qualidades que só poderam vender-se á falta de outros. O proprietario Manuel Maia Salazar, de todo o vinho que envasilhou, o que obteve de melhor qualidade foi feito com uvas enxofradas.

Em Torres Novas não ha methodo para empregar o enxofre, applica-se para combater e nunca para preservar. É no fim de maio e principio de junho que o *oidium* ataca as videiras com maior violencia.

As castas mais atacadas são: *almafego*[1], *boal* e *Fernam Pires;* entre as tintas: *trincadeira, tintureiro,* algoma cousa, sendo o *Xerez* a menos molestada.

Ensaiou-se um expediente para combater o *oidium,* que todos me disseram ser excellente, e que tambem já foi posto em pratica na Bairrada, onde não voga a mesma opinião ácerca da sua efficacia. Querem os lavradores de Torres Novas, e affirmam ter observado repetidas vezes, que o *oidium* desapparece, ou pelo menos diminue consideravelmente, quando as vinhas se semeiam de trigo, principalmente repetindo a sementeira mais de uma vez. O primeiro que observou este phenomeno foi o sr. Guilherme de Faria no sitio do Prado, onde as vinhas eram mais atacadas pelo *oidium,* e já depois os srs. José Antonio da Silva, no sitio da Ven-

[1] Esta casta tende a desapparecer por este motivo, e tambem porque a duração da cepa é muito limitada; emquanto a producção é abundantissima.

tosa, e Ignacio Oriol Pena, na Serrada do cimo da villa, experimentando a receita colheram igual resultado. Feliz remedio este que enche a um tempo o lagar e o celleiro!

Segundo o methodo adoptado é aqui o logar competente para apresentar os mappas da producção vinicola antes e depois do *oïdium*, e por elles avaliar os estragos causados pela epiphytia. Passarei a transcrevel-os.

MAPPA DA PRODUCÇÃO VINICOLA NOS CINCO ANNOS ANTERIORES AO APPARECIMENTO DO OIDIUM

Annos	Pipas	Media
1855	7:050	
1856	6:800	
1857	7:020	6:714
1858	6:900	
1859	5:800	

MAPPA DA PRODUCÇÃO VINICOLA DEPOIS DO APPARECIMENTO DO OIDIUM

Annos	Pipas	Media
1860	5:200	
1861	5:020	
1862	5:060	5:010
1863	5:260	
1864	3:500	
1865	6:020	

Não posso de modo nenhum deixar de fazer algumas breves reflexões acerca d'estes mappas, porque estão em manifesto desaccordo com o que levâmos dito. Em primeiro logar suppõem que o *oïdium* só se manifestou em 1860, quando eu já disse, e commigo iriam jurar todos os agricultores do concelho, que a terrivel doença começou a desenvolver-se em 1853.

Parece-me tambem que a producção se póde considerar mais elevada tendo em vista a area cultivada de vinha, e os seguintes dados que chegaram ao meu conhecimento encarregam-se de fazer essa demonstração.

O subsidio litterario foi arrendado pelo sr. Manuel Ferreira Brettes, que pagava, como rendeiro, quantia não inferior a 3:000$000 réis nas occasiões em que dava 2:500$000 réis pelo concelho do Cartaxo.

Podemos pois calcular a producção antes do *oïdium* superior a 9:700 pipas, que tal era o vinho necessario para produzir 3:000$000 réis de subsidio; todavia esta quantidade ainda está longe da verdade, porque não só o rendeiro havia necessariamente de tirar d'este contrato algum lucro para si e attender nos seus calculos á mais baixa producção, mas ao mesmo tempo os pequenos fazendeiros que não pagavam subsidio, eram no concelho em numero de muitos centos, e só elles produziam mais de 1:000 pipas de vinho; finalmente o rendeiro, para evitar conflictos, calculava sempre as adegas por uma tara muito baixa.

Por estas considerações bem faceis de apreciar calcula-se a producção regular antes da doença das vinhas em 15:000 a 18:000 pipas.

A producção do concelho na actualidade não será muito inferior, porque os vinhagos occupam talvez o triplo da superficie em que anteriormente se estendiam, apesar da producção ter diminuido dois terços em intensidade.

O preço do vinho nos annos anteriores ao *oidium*, oscillava entre réis 3$000 e 6$000 a pipa, sendo vinho ordinario, e o de mais fina qualidade custava 8$500 e ás vezes 14$000 réis.

O vinho ordinario a partir de 1853 subiu a 10$000 e 12$000 réis, e o seu preço continuou a ascender até 1856, tendo então attingido o maximo, que foi de 50$000 a 60$000 réis. O vinho fino em muitos annos pouco mais rendeu que o ordinario; em casos excepcionaes chegou porém a 100$000 réis.

Actualmente os preços baixaram a 30$000 réis sem distincção de qualidade, pois é certo que os vinhos mais finos não são procurados para embarque.

Poucos estudos se têem feito ácerca da influencia do enxoframento na qualidade dos vinhos; soube porém que o sr. João Rodrigues de Deus nada mais fez ao seu vinho enxofrado que passal-o por baldeação, através de carvão vegetal, no estado commum, contido em uma celha com o fundo esburacado. Os demais proprietarios que já citei, não adoptaram este methodo, que julgo pouco conveniente, porque o carvão rouba ao vinho muitos principios essenciaes, nem tão pouco o trasfegaram como fazem no Cartaxo.

III

É já occasião de fallar das castas de uvas mais conhecidas n'este concelho, e apresental-as-hei com as indicações que pude obter; desejava fazer acompanhar a descripção completa de todas ellas com as differentes virtudes ou propriedades de cada uma em especial, mas esse estudo, por motivos faceis de apreciar, tem forçosamente de ser adiado. Não trouxe tambem photographias das principaes castas, porque incerto dos resultados e possuidor já de uma collecção numerosa de outro concelho não esperava encontrar aqui novidade; arrependi-me porém depois, porque effectivamente se tivesse a machina photographica á minha disposição, não fugiria ao trabalho de fazer photographias de algumas castas que me parecem diversas das do Cartaxo.

Castas brancas

Malvazia—Muito productiva, seroda, não é annoira, prospera em todos os terrenos; maturação, fim de setembro.

Ha duas variedades, *malvazia parda* e *malvazia branca.*

Fernam Pires—Muito productiva, temporã, não é anneira, dá-se bem em todos os terrenos, principalmente nos frescos; maturação, 15 de setembro. Distinguem-se tres variedades; a melhor, alem de ser aromatica, *carrega* muito: as outras duas, que se chamam *Fernam Pires do Beco* e *Fernam Pirão,* são menos estimadas.

Almafego—Muito productiva, e por tal fórma que os trabalhadores costumam dizer que o *almafego* se envergonha de vir ao mundo sem uvas; temporã, não é anneira, dá-se nos terrenos fracos; maturação, 20 de setembro.

Boal—Muito productiva, serodia, anneira, dá-se bem em todos os terrenos; maturação, fim de setembro. Conhecem-se differentes variedades, *boal cachudo, boal carniceiro,* que é muito sensivel ao calor, e larga o bago na vinha, e *boal baboso* que esvinha muito.

Borra mosca—Muito productiva, serodia, dá-se bem em todos os terrenos.

Carrega besta—Excessiva producção em conformidade com o nome que tem, mais temporã que a malvazia; prefere os terrenos frescos.

Olho de lebre—Algum tanto anneira, porém quando dá, dá bem; prefere os terrenos fortes.

Alem d'estas castas existem outras menos usadas, como a *talia,* que é molle e aguada, o *rabo de ovelha,* o *Jean Eannes,* o *saibro branco,* que esvinha muito, *terrantés* que tem o mesmo defeito, e *costinha do moita,* boa qualidade, mas pouco conhecida; quatro variedades de moscatel, a saber: *moscatel cachudo branco, moscatel baboso* da mesma côr, *moscatel vermelho* similhante ao *cachudo* e *moscatel roxo,* que não esvinha tanto como o *baboso,* nem vinga tão bem como o *cachudo;* o bago é porém muito maior e amadurece muito cedo.

Castas tintas

Tintureiro—Muito productiva, não é anneira, prefere os terrenos frios e arenosos. Forma a base dos vinhos tintos.

Xerez—Muito productiva, dá-se nos terrenos frios e arenosos, e alguns viticultores julgam que seria conveniente substituir o *tintureiro* por esta casta.

Trincadeira—Bastante productiva, não é anneira, prefere os terrenos fortes.

Tinta franceza—Casta principalmente conhecida na quinta do Carril, pouco productiva, mas muito abundante de materia córante.

Estas castas são preferidas sómente pela regularidade da producção; alem d'este não se conhecem outros motivos de preferencia, apenas *Fernam Pires* é mais estimada por amadurecer mais cedo, e pelo aroma que possue, e a *malvazia* e o *Xerez,* porque resistem mais ao *oidium.*

A maturação reconhecem-na os praticos pela inspecção da uva. A mudança de côr da grainha parece a alguns agricultores o indicio mais seguro para ajuizar da maturação.

Nas plantações mais consideraveis costumam apartar-se as uvas tintas das brancas, porém não se faz separação entre as castas brancas e tintas. Ha diversas difficuldades para obter as castas assim dispostas nas vinhas, não só porque extremadas ficam mais á mão dos ratoneiros, mas tambem porque os trabalhadores se recusam a qualquer melhoramento. Disse-me o sr. Dantas Pereira que, desejando separar as castas nas suas vinhas, não o pôde conseguir, porque os trabalhadores lhe misturaram os bacellos, e só depois viu realisado o seu desejo, mandando comprar bacellos que positivamente sabia serem de malvasia.

Tambem ensaiei em Torres Novas algumas castas para reconhecer a sua riqueza saccharina, e a percentagem dos acidos.

Data da experiencia	Nomes das castas	Quantidade de acidos em 100 partes representada pelo seu equivalente de acido sulphurico mono-hydratado	Quantidade de assucar em 100 partes
Setembro	Tintureiro	0,521	22,68
	Trincadeira	0,443	24,99
	Xerez	0,445	20,31
	Malvasia	0,356	28,46
	Boal cachudo	0,283	35,68
	Borra mosca	0,397	29,11
	Almafego	0,400	20,30
	Fernam Pires	0,419	26,32

Determinei o assucar das quatro seguintes castas creadas em diversos terrenos para ver se haveria grande differença, e alcancei os resultados seguintes:

Nomes das castas	Assucar
Tintureiro	20,33
Trincadeira	23,25
Fernam Pires	26,54
Boal cachudo	27,63

Geralmente em Torres Novas suppõe-se que a malvasia é casta muito mais saccharina que a boal e a mais perfeita de todas.

O meu ensaio não confirma essa apreciação, mas devo advertir que a uva malvasia que alcancei para fazer a determinação do assucar estava

evidentemente menos madura que a boal. O Fernam Pires merece a boa fama que tem, porque abunda em partes saccharinas, e conjunctamente possue aroma pronunciado, e em tal grau que se não encontra assim nas castas que os outros concelhos vinhateiros baptisam com o mesmo nome; associado com a malvasia serve para fazer o vinho abafado.

A uva que forma a base do vinho tinto é como no Cartaxo a menos saccharina de todas, e a differença que achei entre as castas do mesmo nome não são realmente muito grandes. Esperemos que futuros ensaios confirmem estas apreciações, mas desde já se póde concluir que o concelho de Torres Novas tem excellentes uvas, e póde ter muito bom vinho se os seus vinhateiros quizerem e souberem fazel-o.

IV

O vinho d'este concelho distingue-se em branco e tinto, e este ultimo, segundo o processo de fabrico, ainda se subdivide em vinho palhete e vinho de cortimenta.

O vinho tinto, sem duvida menos estimado que o branco no concelho e fóra d'elle, encontra-se nas baixas da Mata, Lapas, Zibreira e Ferreira ao pé de Alcanena e nos valles do Almonda e Alvorão.

O vinho branco produz-se em todas as freguezias elevadas de leste do concelho, Pedrogão, Brogueira e Parceiros a sudoeste, com o terreno comprehendido entre estas duas freguezias e a villa.

Os vinhos menos apreciados, tanto brancos como tintos ou de segunda qualidade, encontram-se nas baixas da freguezia da Olaia, especialmente junto do logar de Lamarosa, em toda a baixa do Almonda, desde as Lapas até a villa, e ao sul do concelho na freguezia de Alcrouchel.

O vinho branco póde ser de bica aberta, o qual se envasilha com o bagulho, e de meia cortimenta (vinte e quatro horas), que se passa para os toneis privado ou separado d'elle. O primeiro clarifica bem, o segundo poucas vezes se obtem em tal estado, e serve para consumo na localidade e para queima.

O vinho palhete sendo bom acha consumidores no concelho e suas vizinhanças, no caso opposto distilla-se; é preparado com uva branca misturada com as castas tintas em proporções variaveis. O vinho de cortimenta de quarenta e oito horas, tambem chamado *carrascão*, compõe-se quasi exclusivamente de uvas tintas.

Está em visivel decadencia o commercio dos vinhos por motivos que, no decurso do tempo que estivemos em Torres Novas, não podémos avaliar minuciosamente.

Parece que estes vinhos dão geralmente má prova, proveniente da imperfeição do fabrico; outros querem tambem, não sei se com bom funda-

mento, que concorra para a sua depreciação no mercado o ter-se empregado a aguardente de figo para adubal-os.

Seja como for, na actualidade é muito usual que os poucos vinhos brancos bons e alguns dos tintos não sáiam de Lisboa, onde são consumidos.

Até 1857 os vinhos tintos de cortimenta eram muito procurados para exportação com destino ao Brazil, e hoje são talvez os mais depreciados em relação á sua boa qualidade; em alguns casos foram e são ainda empregados como vinhos de lotação.

Começa ordinariamente a vindima com o mez de setembro. Os pequenos proprietarios desejosos de recolher a colheita com toda a promptidão vindimam logo nos primeiros dias do mez; nas plantações de maior vulto só passado o dia 12 é que se faz a vindima. A uva é cortada do mesmo modo que já descrevi fallando do Cartaxo; empregam-se n'este serviço mulheres da terra e rapazes de fóra chamados *botas*, que soltam os cachos por meio de navalhas, deixando adherente á vide a parte lenhosa do *pé do cacho*.

A uva cortada atira-se sem escolha para cestos, excepto se tem havido consideravel sécca antes de tempo, porque em tal caso se apartam as passas *mal feitas*. Alguns separam os bagos menos maduros a que chamam verdelho. A vindima é feita em completa desordem; não se dispondo os vindimadores em carreiras, e não estando as castas separadas é necessario seguir o acaso da plantação com o acaso da colheita.

Os pequenos proprietarios vindimam geral e promiscuamente a uva branca com a tinta para fazerem os vinhos palhetes, que têem mais facil consumo na localidade. Os mais abastados apartam-nas, porque assim obtêem extremadas as duas qualidades de vinho, que se prestam melhor para o consumo de Lisboa.

A uva é conduzida para fóra da vinha em cestos que levam proximamente 4 alqueires[1], e d'elles passa para esteiras de tabúa onde se empilha esperando os carros de transporte, ou para dornas, a que chamam despejos, collocadas em sitio a que possa chegar o carro que vem ao carreto munido de uma dorna, a qual depois de cheia, sendo a uva regular, produz 25 ou 30 almudes de mosto. Chegado o carro ao lagar o carreiro atira com a uva para dentro d'elle, havendo janella para esse fim, e não se dando este caso, entrega a uva em gamellas a carrejões estacionados na casa do lagar.

Os lagares são de pedra calcarea, e a sua lotação varia entre cinco e dezoito pipas.

Se a uva é branca pisa-se logo assim que chega, estando aberta a bica

[1] A medida de Torres Novas, tanto a de solidos como a de liquidos, tem 3 por cento sobre a de Lisboa.

do lagar e o mosto vae em seguida para os toneis ou cascos em que deve fermentar; outras vezes deixa-se a uva no lagar até enchel-o e depois pisa-se durante vinte e quatro horas, empregando n'este serviço numero variavel de homens, sendo o mais geral um homem por duas dornas. O vinho branco de meia cortimenta, que assim se obtem, nunca clarifica, passadas as vinte e quatro horas sangra-se o mosto, e envasilha-se.

Se a uva é tinta enche-se primeiro o lagar e dá-se ao mosto cortimenta de quarenta e oito horas entrando para o trabalho tantos homens quantas as dornas que vieram da vinha. Alguns lavradores costumam trazer os homens no lagar todas as quarenta e oito horas sem interrupção, outros levantam-nos do trabalho á meia noite para tornarem a entrar de madrugada. Feito este serviço deixa-se levantar a balsa, sangra-se o mosto e envasilha-se.

O pé do mosto branco e do tinto é espremido pelo systema de vara e peso.

A agua-pé obtem-se juntando dois a tres almudes de agua por dorna de uvas, que entrou no lagar, e o liquido resultante guarda-se em vasilha especial onde se forma uma bebida de pouca força, mas ás vezes agradavel e refrigerante.

O vinho palhete é fabricado pelo mesmo methodo do vinho branco.

Os pequenos proprietarios que avultam em Torres Novas, fazem o vinho por processo differente, e geralmente acredita-se que o methodo seguido por elles é o unico conhecido na localidade. Convem desfazer este erro, e posso asseverar que já no fim do seculo passado em casa do sr. Dantas Pereira se fazia o vinho em lagares.

Agora passaremos á descripção da vindima e processos de vinificação seguidos por estes vinhateiros. Depois de vindimarem tudo o que se encontra nas cepas com a apparencia e fórma de uva, acarretam-na em carros ou em canastras á cabeça depositando-a em casa dentro de dornas. Quando têem completado a parte da vindima que póde encher os despejos de que dispõem, desfazem as uvas á ciranda e envasilham o mosto com o bagulho, porque o mosto branco assim tratado clarifica muito melhor que envasilhado estreme. O engaço que fica em cima da grade de pau que forma o fundo da ciranda é posto de lado, e não toma parte na operação vinaria.

No fabrico do vinho palhete desfazem-se as uvas tintas e brancas sobre a ciranda da mesma maneira, e logoque a dorna está mais de metade cheia de mosto, trabalham-no com rodos de pau, rendendo-se os homens quando os primeiros estão fatigados, ou então revolvem o mosto por algumas horas, deixam depois levantar a balsa, e levantada esta obrigam-na a mergulhar. N'estes serviços gastam vinte e quatro horas ou menos, e no fim d'ellas envazilham o mosto. As grades das cirandas muito afasta-

das entre si permittem que os bagos da uva passem inteiros; e sendo a fermentação com completa separação do engaço, roubam-se aos vinhos alguns principios que lhes podiam ser uteis. Assim acontece n'este paiz, umas vezes os mostos repassam-se e saturam-se de todas as materias que existem no engaço, outras vezes emancipam-se d'ellas, correndo o risco de se deteriorarem em breve. Tal contraste nos apresentam o Cartaxo e Torres Novas.

Tambem é costume, principalmente de quem está nas circumstancias de o fazer, addicionar ao mosto 3 canadas de aguardente de 30º por pipa no acto de envasilhar, e nota-se que os vinhos assim preparados são mais macios e aromaticos.

Alguns pequenos fazendeiros depois de encherem as dornas, deixam ferver a uva antes de desmanchada á ciranda; a fermentação continúa até começar a caír a balsa, envasilham depois, sangrando a dorna por baixo, ou tirando o mosto com quartas, e deitam tambem nos toneis o bagulho.

Já vimos que os bons vinhateiros condemnam o costume de deixar as uvas dilaceradas em monte antes de proceder á pisa; todavia no caso especial de que nos occupâmos, principalmente no fabrico do vinho branco, apartando-se completamente o engaço quando se procede áquella operação, póde bem acontecer que o tempo de contacto que a uva teve com elle, concorra pelo tannino que este largou para beneficiar o mosto, embora a falta de fermentação simultanea, e regular não seja conveniente.

O que acabâmos de dizer não passa todavia de um methodo imperfeito e sujeito ás mesmas observações que já fizemos.

A duração da fermentação tumultuosa varia muito, e não é possivel assegurar-lhe periodo determinado; affirmaram-me comtudo que se prolongava muitas vezes alem de oito dias.

Recapitulando vemos, que o vinho de cortimenta só se faz nos lagares; alguns empregaram balseiros, mas este processo está abandonado, embora eu ainda visse na adega do sr. José Antonio da Silva fazer vinho em dornas, que se dizia de cortimenta, e cuja fermentação se prolongou por espaço talvez não inferior a cincoenta horas.

Caracterisa esta localidade o predominio das uvas brancas sobre as uvas tintas, o que a habilita para a producção dos vinhos brancos, e tambem o horror demasiado que n'ella ha pelo engaço, vendo-se muitas vezes os vinhateiros na necessidade de ir procurar muito longe aquillo que tão perto estava, e que se não soube aproveitar em tempo competente.

Não se julgue porém que existe formula especial rasoavel para fazer os vinhos, e que a adopção do processo de vinificação é resultado de estudo esclarecido por longa pratica. De anno para anno variam os methodos, mas sem que se apresente rasão da variante, porque ás vezes póde havel-a. Ahi vae um exemplo entre milhares que se poderiam citar.

Alguns proprietarios que accumulam as funcções de negociantes, no momento em que abrem os lagares para receberem as uvas das suas quintas e dos seus vinhagos, estabelecem á porta da adega mercado de uvas onde concorrem os infelizes colheiteiros que cultivam a vinha, mas que não fazem vinho. Estes vindimam, como é facil de presumir, apanhando tudo que se encontra na cepa; e, como a necessidade é grande, embora o preço nem sempre convide, affluem áquellas casas que costumam comprar. É então que diversifica o processo, porque o comprador, em logar de fazer o contrato antes da uva apanhada e quando podia arranjar os despejos apropriados para receber as compras feitas, adquire as uvas á medida que o vendedor apparece, ajustando agora uma canastra, outra ámanhã e outras no fim de muitos dias. N'estas circumstancias, em vez de guardar as uvas cuidadosamente até o momento das compras realisadas encherem uma dorna ou balseiro, obriga o vendedor, e isso entra no ajuste, a desfazel-as logo á ciranda, e como este pouco se importa com a perfeição do trabalho, procede ao serviço no mais curto periodo fazendo o mosto, que pouco depois fermenta e no dia seguinte ou talvez mais tarde ha de ser misturado com o de outras uvas, se o acaso conduzir áquella adega mais algum vendedor. Oito e dez dias são por vezes necessarios para encher um balseiro e assim se desaproveitam muitas uvas que poderiam dar vinhos de boa qualidade.

Em Torres Novas, como por toda a parte, ha tambem quem fabrique com esmero, e eu tenho conhecimento de um processo de fabrico seguido pelo antigo proprietario já fallecido, o sr. Pessoa da Zibreira, o qual passo a descrever.

Estes esclarecimentos que eu devo ao sr. A. P. Caldas, de Lisboa, apresentam algum interesse, porque o proprietario em questão foi sempre conhecido por fabricante de bons vinhos.

«A minha primeira regra, dizia o sr. Pessoa, é conservar muito aceio nos lagares, nos balseiros e toneis. Para fazer o vinho branco encho o lagar rapidamente, e mando entrar para elle o numero de homens sufficiente, os quaes com assiduo trabalho de vinte e quatro a trinta horas desfazem a pelle da uva até tirar-lhe todo o *açaimo*. Concluido este serviço, espero que levante acima o engaço, e no dia em que saírem os homens, ou no seguinte pela manhã, abro a bica do lagar, faço correr o mosto para os toneis, e tendo boa aguardente de 30°, *animo* cada pipa do mosto com uma canada. Com o vinho tinto sigo o mesmo methodo, com a differença que dou ao mosto maior feitoria, a qual deve prolongar-se tres dias successivos pelo menos, revezando-se os homens á meia noite, e entrando logo outros, a fim de não deixar levantar a balsa. Passado este periodo procedo ao abafo dos lagares, que não deve ser menos de outros tres dias, e só no fim d'elles provo o mosto, o qual tendo pega, algum travo

do engaço e cheiro vinoso, deixo correr para as vasilhas. O lagar deve encher-se o mais depressa possivel para evitar que a uva aqueça ou referva antes de entrarem os homens; esta particularidade é muito essencial.»

Confrontem-se os dois methodos e attribuam-se depois as qualidades dos vinhos sómente ás condições do terreno e aos haveres do proprietario! Assim como este esclarecido vinhateiro que citei, mais alguns ainda se encontram por fortuna dos nossos vinhos.

Em Torres Novas consideram-se os vinhos feitos pelo Natal, sendo a clarificação e o paladar as duas provas que asseguram a completa feitura.

OBSERVAÇÕES RELATIVAS A DIFFERENTES MOSTOS

Mosto tinto, nomes das castas componentes: *tintureiro* (predominante), *trincadeira*, algum *Xerez*, *malvasia*, *borra mosca*, *almafego*, *Fernam Pires* em pequena quantidade.

Acidos, por cento	0,397
Assucar, por cento	21,34

Mosto tinto pertencente ao sr. José Antonio da Silva, formado de *trincadeira* e *tintureiro*.

Acidos, por cento	0,576
Assucar, por cento	20,00

Mosto branco constituido pelas castas *Fernam Pires*, *malvasia* e *almafego*.

Acidos, por cento	0,374
Assucar, por cento	22,09

Ainda observei mais alguns mostos, sem comtudo lhes determinar o assucar pelo reagente de Fehling.

Mosto branco de *malvasia*, *Fernam Pires*, e *boal cachudo*.

Densidade	1,110
Temperatura no acto de tomar a densidade	24° c.
Grau glycometrico	14,5

Destinava-se este mosto para vinho abafado, que tem muita procura em Lisboa e no Porto. O vinho d'este nome prepara-se, addicionando a 3 ou 4 almudes de mosto 1 almude de aguardente; vende-se por almudes, e o preço de cada almude é na actualidade de 1$600 réis, tendo sido em outro tempo de 5$000 réis.

Mosto tinto: *trincadeira* e *tintureiro*.

Densidade	1,100
Temperatura no acto de tomar a densidade	23°
Grau glycometrico	12,5

No fim de trinta e seis horas a temperatura d'este mosto que fermentou em dornas, era igual a 29° c.

Densidade	1,035
Grau glycometrico	4
Temperatura da fermentação de outro mosto formado de trincadeira e tintureiro no fim de trinta e seis horas	30°
Densidade	1,040
Grau glycometrico	4,5

Mosto de *trincadeira* e *tintureiro* ensaiado dezoito horas depois de pisa e ainda frio.

Densidade	1,090
Temperatura no acto de tomar a densidade	20°
Grau glycometrico	10

A maior parte das adegas d'este concelho são debaixo dos celleiros ou das casas de habitação, não sendo estas ainda os peiores typos que vi, pois na Beira e na Bairrada encontram-se n'este genero cousas admiraveis, que nem podem desculpar-se pelos limitados haveres dos seus donos.

Os toneis acham-se dispostos em duas coxias sobre cachorros de pedra, com um corredor ao centro por onde póde á vontade girar um casco.

A capacidade dos toneis varia entre tres e quinze pipas, sendo a maior parte d'elles de oito a dez; a madeira de que são feitos é geralmente o castanho, havendo-os tambem de vinhatico e bordo.

Os proprietarios tratam as vasilhas passando-as primeiramente com agua e algumas vezes com vinho, e deixando-as enxugar depois. Conservam-n'as até a vindima empostigadas, deitando em cada tonel de dez pipas tres canadas de aguardente; na occasião de envasilhar o mosto mecham-nas, porém outros tiram primeiro o postigo, vêem como está a aguardente, e estando boa deixam-na ficar, no caso contrario despejam-na e dão mecha. É necessario fazer este trabalho com alguma attenção e não é já a primeira vez que os tampadouros do tonel levam de encontro ás paredes da adega o descuidado executor de tão perigoso tratamento.

Costumam tirar o sarro das vasilhas de tres em tres annos; o sarreiro entra dentro do tonel, faz a exploração á sua vontade arrancando tudo quanto lhe fica á mão a troco de 1$600 réis que paga por 15 kilogrammas.

Preserva-se o vinho do contacto do ar, rolhando as vasilhas por meado de novembro, e fecham-se então as janellas da adega expostas ao norte. O vinho conserva-se sobre a mãe até ser vendido.

As trasfegas só se usam quando o vinho ameaça deterioração; as que se fazem em outras condições são sempre por conta do negociante. Nos annos de procura regular, os vinhos de merecimento vendem-se o mais

tardar até março, e se não se vendem logo após a colheita, guardam-se sobre a mãe muitas vezes até alem da colheita do anno seguinte.

São pouco usadas as collagens, e limitam-se ao sangue de boi e á gomma de peixe, que é de rarissimo emprego.

É frequente deteriorarem-se os vinhos, victimas d'aquellas doenças que acommettem tambem os vinhos do Cartaxo. O vinho azedo que se attribue á má escolha, á má maturação da uva e ao mau estado da vasilha, aproveita-se para vinagre, os que adoecem por outro feitio são immediatamente transportados para a caldeira de distillação. Effectivamente o vinho gordo, o que ali se chama podre, e até o vinho turvo e agridoce, acabam a vida d'esta maneira.

Ainda ha outra doença que será util mencionar: muitas vezes o vinho ao tirar do tonel, e logoque fica em contacto com o ar perde o *espirito* ou a força, o sainete e o aroma, em uma palavra, perde todas as qualidades de vinho, apresentando-se nos copos como se fôra agua de castanhas. Chama-se a isto vinho dessorado. Appareceu este phenomeno em um anno muito chuvoso durante a vindima, e no vinho feito com uva de bacello; posteriormente tem-se observado nos annos em que a uva apodrece.

Os vinhos de Torres Novas, excepto alguns antigos, estavam todos em más condições para serem avaliados relativamente á sua riqueza alcoolica, especialmente os da colheita do anno anterior, que se estragaram de todo e que em grande abundancia ainda havia por vender. Obtive comtudo duas amostras, que me disseram não terem sido aguardentadas, para fazer a determinação do alcool.

1.ª Amostra

Densidade	0,992
Alcool	15,1
Acidos	0,686

2.ª Amostra

Alcool	15,9

Ambos estes vinhos eram tintos, creio que de consumo ordinario, e não pude obter vinhos brancos, palhetes e de cortimenta, do anno anterior, de origem bem averiguada para fazer os meus ensaios.

Embora Torres Novas possua excellente uva, quasi sempre o seu vinho é tão inferior que apenas se consome para aguardente ou para queima. Admira tambem que as adegas d'aquelles que têem mais recursos, assim de dinheiro como de lagares e vasilhame, sejam sempre as mais escassas de vinho, não diremos bom, mas regular. Estas são as de quem compra mosto para negocio, fazendo vinho para ganhar muito.

O sr. Dantas Pereira, que desde a infancia conhece a localidade e os

costumes viciosos dos seus vinhateiros, assevera que os defeitos que assim rebaixam os vinhos, procedem do modo especial de os fazer. Segundo este proprietario, os defeitos do processo da vinificação começam logo pelo mau systema de recolher as uvas e continuam d'ahi por diante em maior ponto, parecendo-nos assás judiciosas as seguintes reflexões d'aquelle distincto vinhateiro.

A vindima é feita por mão de ranchadas de forasteiros, mórmente creanças de doze a quinze annos, com muita malicia e pouca intelligencia. Estes ranchos vão uns annos para certos amos, outros annos para outros, e n'este divagar adquirem maus habitos, porque ha muito mais quem vindime sem apuro que esmerada e conscienciosamente.

Estes forasteiros, chamados *botas*, são irracionalmente preferidos á gente da terra, mais por se contentarem com insignificante ganho que por faltarem braços para a vindima, e esta, ainda que o amo recommende boa escolha, é sempre feita a esmo pelos *botas*, que observam as instrucções de quem vende mosto, e portanto não fazem duvida em cortar promiscuamente verde, podre e maduro, comtantoque cortem depressa. Não attendem pois ás recommendações do bom vinhateiro, e *para fazerem tempo de comer uvas*, apressam-se em cortar e dispensam-se de escolher.

Para evitar este vicio e conseguir escolha perfeita, o sr. Dantas Pereira só emprega os *botas*, e já homens, nos carretos e na pisa, preferindo fazer a vindima com as mulheres da terra, e sempre as mesmas. Assim consegue amestrar o pessoal da vindima no seu methodo de vindimar, que consiste em mais alguma cousa que na simples escolha dos bagos verdes. Por cautela e por economia manda deixar atrás qualquer cepa mais serodia ou mais eivada de podre, em vez de se entreter com o apartamento da parte viciada dos cachos, a qual não se extrema perfeitamente, e que daria em resultado perder por inteiro os cachos molestados para não arriscar os sãos. De uns e outros faz depois vinho separadamente.

A gente empregada é quasi sempre de menos e succede por este motivo que a ultima uva entra para o lagar ou para as dornas em acção, quando já a primeira tem fervido muitos dias. Depois, se o tonel é grande, requinta-se este vicio de fabrico, procedendo ao atestar da vasilha com algum mosto de outra lagarada ou *roda dornas*, não sendo raro que entre o córte da primeira uva destinada a um tonel, e o da ultima que n'elle se envasilhou, medeiem mais de quinze dias. Este inconveniente redobra nas grandes cubas dos negociantes.

O sr. Dantas Pereira calcula sempre o rancho, de modo que em um dia ou pouco mais, corte a uva necessaria para um tonel, e como os seus lagares não enchem completamente as cubas, que são de dez pipas, manda desfazer á ciranda para uma dornia, o complemento, ao mesmo tempo que se effectua a pisa; envasilha esta porção de mosto com todo o bagu-

lho, antes da lagarada, para cobrir, aromatisar e clarificar melhor o mosto envasilhado.

Da muita demora na vindima nasce ainda outro inconveniente, segundo o mesmo pratico. Todos têem experimentado que a pelle da uva immergida por muito tempo na massa fermentante enrija. Torna-se pois mais difficil de dilacerar e retem a materia corante e o tannino em maior aggregação, e sendo a ausencia do tannino, segundo a opinião d'este vinhateiro, o grande defeito dos vinhos de Torres Novas, sobre tudo dos brancos, facilmente se percebe o mal que d'este pratica resulta. Para o corrigir procede á pisa estando a uva muito fresca, mettendo os homens no lagar apenas acabado de atestar, e em numero de um para cada dorna de uvas, succedendo empregar dez onde os outros lavradores empregariam quatro ou seis. Não sendo este meio bastante para tanninar os mostos brancos, junta-lhes tres kilogrammas de grainha moida por dorna de uvas, e depois envasilha com todo o bagulho, obtendo assim vinho perfeitamente secco e crystallino nos annos em que toda a colheita só produziu vinhos doces e turvos.

Ainda o anno passado empregando a grainha separada da uva fresca, desfeita á ciranda antes de estabelecida a fermentação, enxuta ao sol e moida na occasião de empregar-se, alcançou vinho branco perfeitamente crystallino e secco, comquanto a colheita fosse totalmente arruinada pela abundancia de assucar que fez os vinhos doces. Os negociantes Raimundo Cotrin de Sousa e Augusto Pereira em alguns cascos a que applicaram esta receita tiveram igual resultado, perdendo grande quantidade de vinho da mesma procedencia, envasilhado na mesma epocha mas que não fôra submettido a este tratamento.

Sem attenção ao estado da vindima, os torrejanos envasilham geralmente os seus vinhos sem addição systematica de agua nem assucar, ou alcool.

O sr. Dantas Pereira, nomeadamente na colheita chuvosa de 1855, obteve vinho tão generoso pela addição de uma arroba de assucar em cada dorna, que o vendeu de prompto no mercado de Lisboa a Feliciano José Pereira, do Poço do Bispo, pelo preço de 70$000 réis a pipa, quando pelos vinhos do anno era difficil obter 45$000 réis.

A este respeito é justo citar tambem o sr. Joaquim Bertholdo, que em 1855, vendo o grande desequilibrio que existia entre a parte aquosa e o assucar, addicionou agua ás uvas, calculando em 70 por cento o augmento de liquido. Era tal a quantidade de materia saccharina, que apesar d'isso a fermentação se prolongou oito dias nas dornas, isto é, o dobro do tempo que costuma demorar-se. Grande superioridade teve o vinho obtido por este meio sobre todos os outros vendendo-se por 22$500 réis a pipa, quando o geral dos vinhos deteriorados, nunca pôde passar de 12$500 réis.

Em dois pontos julga o sr. Dantas Pereira approximar-se da doutrina expendida pelos œnologos nacionaes e estrangeiros; no modo de escolher a uva, e na addição da grainha. Mas julgando desperdicio escolher bago por bago em cada cacho, não adoptou o alvitre da escolha no lagar, por lhe parecer extemporanea, principalmente com relação ao podre depois de triturada a uva em parte com a carga e descarga, e preferiu desprezar os cachos defeituosos na vinha para vindimal-os depois.

Emquanto aos inconvenientes que se podem apontar no emprego da grainha, o sr. Dantas Pereira, responde com os seus vinhos, vendo n'ella um recurso em vez de um veneno, porque pelas condições em que a aparta não lhe parece que os seus principios estejam viciados. A grainha tempero, como lhe chama este distincto vinhateiro, secca-se apenas tirada da uva fresca, e moe-se só na occasião de servir.

Pouco tenho a acrescentar á judiciosa critica dos processos de vinificação de Torres Novas feita por um dos seus mais habeis vinhateiros, cujo exemplo me parece digno de ser imitado.

O tannino da grainha póde beneficiar os vinhos brancos deficientes d'este principio, e não posso deixar de o dizer aqui, porque vi os vinhos obtidos pelo sr. Dantas Pereira que differem muito dos seus irmãos, embora todos fossem creados no mesmo solo e nascessem na mesma região, principalmente quando a grainha for preparada com os cuidados minuciosos de que já demos noticia. Todavia antes de recorrermos a ella vejamos se ainda no cacho existe outra parte que deva prestar serviços e que anda desaproveitada. O engaço tambem tem tannino, e se a grainha não é veneno, como bem diz o sr. Dantas Pereira, tambem o engaço o não é.

Ácerca da sua efficacia póde citar-se a opinião e a experiencia de muitos œnologos distinctos, e até o fallecido proprietario Pessoa que, pelo trabalho dado aos seus vinhos brancos e tintos, conseguia, segundo o testemunho de pessoas de muito credito, resultados similhantes.

O remedio proposto pelo sr. Dantas Pereira com o nome disfarçado de tempero, é salutar quando a pessoa que o applica tem conhecimento perfeito do que faz; mas não se dando este caso póde ter consequencias funestas, e é sem duvida mais trabalhoso de pôr em pratica que o aproveitamento do engaço. É receita que na mão do vinhateiro intelligente póde auxiliar o vinho, porém que na mão do viticultor descuidoso e rotineiro póde ajudal-o a morrer mais depressa.

Em uma palavra: eu não combato absolutamente o remedio, tem-no aconselhado œnologos distinctos, e posto em pratica vinhateiros de primeira plana, receio só da maneira de applical-o; e quando ha tanta ignorancia não acho conveniente pôr nas mãos d'esse inimigo arma que é perigosa.

Se os vinhos de Torres Novas fossem feitos em condições taes de fa-

brico que durante elle se utilisasse todo o tannino de que é possivel dispor, então seria natural aproveitar logo a grainha; mas não haverá meio na vinha, no lagar ou no balseiro, de corrigir o defeito?

Fallando d'esta maneira, levo sómente a mira de tornar-me defensor das uvas de Torres Novas. Creio que podem dar vinho excellente sem tocar n'aquillo que pelas leis naturaes pertence á posteridade, e que a natureza creou não para morrer com a mãe, mas para perpetuar a especie.

DISTRICTO DE AVEIRO

BAIRRADA

I

Os vinhos da Bairrada formam differentes categorias, e podem dividir-se em vinhos de embarque e vinhos de consumo, distinctos e diversos pela côr, formando comtudo um unico typo.

O centro d'esta região vinicola é a Mealhada, povoação outr'ora de pouco vulto e acanhada civilisação, mas que hoje, cortada pelo caminho de ferro e ponto central onde convergem todos os productos da Beira, tem em pequeno periodo tomado desenvolvimento consideravel, melhorando de dia para dia, e promettendo em breve ser uma das terras mais florescentes entre as que atravessa o nosso caminho de ferro do norte.

Alem do concelho da Mealhada, mais alguns concorrem para constituir este paiz vinhateiro; ao norte o concelho da Anadia, pela natureza dos vinhos produzidos em algumas das suas freguezias, faz parte d'esta riquissima região e engrandece-a. O districto de Coimbra tambem contribue com parte do concelho de Cantanhede para alargar a area collectivamente designada pelo nome de Bairrada, que alguns consideram a região vinicola mais importante depois do paiz do Douro.

É tarefa difficil demarcar com sufficiente exacção os verdadeiros limites da região dos vinhos de embarque, e embora esteja convencido que empreguei todos os esforços para conseguir este resultado com a necessaria approximação, talvez nem a todos satisfaça o meu modo de entender, porque os proprietarios, como é natural, fallando dos seus torrões e do seu vinho, procuram incluil-os nas comarcas mais afamadas; porém a natureza reage contra estas circumscripções arbitrarias, em manifesto desaccordo com as qualidades do solo e o merecimento dos seus productos.

A região dos vinhos de embarque forma o centro do paiz vinhateiro da Bairrada, e acha-se como encravada na região do vinho de consumo, a qual se estende de Souzellas por Adões e Aoçã, na direcção do norte, até Oliveira do Bairro.

Ao norte a região do vinho tinto de embarque é limitada por Horta, Tamengos e Aguim; ao nascente pelas povoações de Grada e Barrou; ao sul pelos logares de Travasso, da freguezia da Vacariça, Lendiosa e Silvã, da freguezia de Casal Comba; ao poente por Murtede, Escapães e Povoa do Garção.

A região do vinho branco de embarque acha-se fóra d'estes limites e estende-se ao norte da região do vinho tinto de embarque, occupando toda a margem esquerda do rio Sertema até Ois do Bairro, S. Lourenço e Mogofores.

Fóra d'estes limites devem os vinhos considerar-se como de consumo, embora por vezes se encontre alguma facha de terreno capaz de produzir vinhos comparaveis aos que entram n'aquella demarcação; mas essas constituem pequenas excepções, que não invalidam em cousa nenhuma as considerações que fizemos, porque tambem dentro da região de embarque se encontram por vezes vinhos de inferior qualidade.

Em volta de toda a região do vinho de exportação está o terreno productor do vinho de consumo que, como se póde ver no mappa, tem configuração que em miniatura se assimilha á da nossa carta geographica. D'esta zona de vinhos de consumo ainda é necessario proceder a classificação, dividindo-os em tres categorias ou qualidades.

Os vinhos de consumo de primeira qualidade encontram-se ao norte da região dos vinhos de embarque em Ancas, Paredes, Valle de Estevam e Famalicão; ao nascente em Arcos, Anadia, Povoa do Pereiro, Barrou, Logrocal e Vacariça; ao sul em Pampilhosa, Sargento Mór, Adões, Costa, Granja, Ançã, Cavalleiros, Pisão e Enxofaes; ao poente em Murtede, Venda Nova e Bolho.

Os vinhos de consumo de segunda qualidade predominam ao norte em Oliveira do Bairro, Sangalhos e Avelãs de Caminho; ao poente em Villarinho.

Os vinhos de terceira qualidade encontram-se ao sul em Souzellas, Marmeleira, S. Martinho do Pinheiro, Larçã, Paço e Zouparria.

A divisão que acabâmos de fazer justifica-se não só observando os productos preparados n'estas diversas localidades, mas é tambem opinião dos commerciantes e provadores que conhecem toda a região, e que eu consultei como guias mais auctorisados em assumptos d'esta ordem. Se depois de examinarmos os vinhos, investigarmos a natureza chimica e a constituição geologica do solo vinhateiro, encontraremos tambem testemunho de grande valia, a favor d'esta classificação, excepto com relação a Souzellas e Marmeleira, que têem vinhos de terceira qualidade, mas cujo solo, geologicamente considerado, é igual ao que forma o coração da Bairrada, isto é, a região dos vinhos de embarque.

Todo o paiz comprehendido no limite do vinho tinto de embarque é

composto de margas, argillas e calcareos argillosos da parte media e superior do terreno liasico; ao sul e leste é o solo formado de arenatas do periodo quaternario, e de rochas calcareas e arenosas do periodo cretaceo. Este terreno occupa a parte superior do relevo, emquanto a região do vinho tinto de embarque forma uma depressão circumdada ao sul, oeste e a noroeste pela precedente; parece até que a vegetação e a cultura se encarregam de fazer sentir a differença da constituição mineral e geologica d'estes dois solos.

Na parte oriental da região do vinho tinto de embarque, não tem o solo a mesma constituição mineral; da Mealhada para Luso, de Travasso para a Vacariça encontra-se uma mistura de solos, em que figuram retalhos de arenatas do terreno quaternario, affloramentos do terreno liasico inferior, constituidos por calcareos mais ou menos duros, pelos grés vermelhos e brancos da epocha do trias, e por pequenos retalhos do terreno diluvial e alluvial, que, sem terem maior importancia na constituição geologica do terreno, não deixam comtudo de influir na natureza do solo agricola.

Ao norte da região do vinho tinto de embarque continuam as rochas argillo-margosas da parte media do terreno liasico, estendendo-se até S. Lourenço do Bairro, Mogofores, etc., cobertas em diversos pontos por pequenos retalhos de areias quaternarias, onde se desenvolvem pinhaes. Estas margas são geralmente de cores anegradas e sempre muito argillosas; nas vizinhanças porém dos retalhos quaternarios são modificadas pelas areias que as aguas pluviaes arrastam, tornando-as mais permeaveis, e influindo talvez até nas suas propriedades agricolas.

Alem da região liasica da Bairrada, que produz os vinhos tinto e branco de embarque, ha ainda uma pequena facha ou cantão que se estende dos Fornos (povoação distante de Coimbra uma legua para norte) por Souzellas até o Botão, constituida pelos mesmos andares da formação liasica que fazem parte da precedente depressão. As margas que correm dos Fornos por Villela até Souzellas e Marmeleira são identicas; na parte oriental erguem-se as serras de Alhastro e Brasfemes compostas de calcareos da mesma idade geologica, mas cuja constituição mineral, junta a outras causas, não parece vantajosa para a cultura da vinha. Esta pequena facha é limitada a oeste e ao norte pelos calcareos e arenatas do periodo cretaceo, e ainda talvez por alguns retalhos das arenatas quaternarias, como acontece ao solo circumdante ao sul e a oeste da região dos vinhos de embarque.

Pelo que toca á região que produz o vinho de consumo, é formada por terrenos de variada constituição mineral e de differentes epochas geologicas. Todo o solo que forma o flanco direito do valle do Mondego, desde as vizinhanças dos Fornos por Adões até Ançã, e bem assim o planalto que corôa esta porção do flanco, e que se dilata para o norte até

as alturas de Enxofães, Lendiosa e Travasso, é constituido de arenatas mais ou menos grosseiras de cimento argillo-ferruginoso, que em camadas de desigual possança alternam com camadas de calcareo areioso, como se observa em Adões, nas Neves, Barcoiço e Mala, nas vizinhanças da Lendiosa.

As encostas e os valles que cortam este solo, de ordinario mais rico em virtude da mistura das rochas calcarea, argillosa e arenosa, que afflooram nas mesmas encostas ou flancos, dão productos agricolas mais ricos e variados. As altas chãs são pelo contrario mais pobres e cobertas de pinhal e de gandara, com excepção dos logares onde por quaesquer accidentes geologicos affloram os calcareos da mesma formação cretacea, porque com esses affloramentos de calcareo muda a vegetação e a cultura.

As arenatas quaternarias, cuja composição e caracter mineral mui pouco differem das arenatas cretaceas d'este solo, concorrem em differentes logares para empobrecel-o, não porque pertençam a este periodo, mas pela falta de elementos que em outras partes fazem com que o solo quaternario e arenoso seja productivo e rico.

Este solo cretaceo acaba nas alturas da Marmeleira, entre a Pampilhosa e Travasso, no entanto a região do vinho de consumo prosegue para o nordeste d'estes dois pontos, e depois para o norte, indo pela Vacariça, Barrou, Villa Nova de Monsarros e Anadia, formando uma pequena zona que limita a leste a região de vinho de embarque, mas que ao norte da Anadia se alarga para oeste, atravessando de Famalicão até Paredes, de Avelãs de Caminho até Palmeira, e terminando ao norte em Oliveira do Bairro.

Da Vacariça até Anadia em vez do solo cretaceo encontra-se calcareo, algumas margas do andar inferior do terreno liasico, camadas de grés branco e de grés vermelho do terreno de triás, e depositos de extensão superficial maior ou menor de terreno diluvial, occupando o fundo e parte dos flancos dos valles. Os calcareos d'este andar liasico são em geral duros, pouco desaggregaveis, e de contextura inteiramente differente da dos calcareos que se vêem em Souzellas, Casal Comba, vizinhanças de Tamengos e Ventosa.

Os grés de natureza geralmente siliciosa da nossa formação triasica são de difficil desaggregação, e apenas produzem solo magro e pouco fundo, salvo um ou outro logar em que isto não acontece. O terreno diluvial que reveste, quer o calcareo liasico em questão, quer os grés de que ultimamente fallámos, pouca influencia exerce na riqueza do solo d'estes terrenos quando se encontra nas pequenas planuras ou nas encostas dos valles, porém no fundo d'estes dá solo e sub-solo fundos e productivos. Effectivamente, os valles que se encontram n'esta zona de vinho de consumo têem o fundo constituido por terreno aluvial e diluvial,

o qual, embora seja muito productivo, não se presta comtudo para bons vinhos de embarque, como, por exemplo, acontece no valle de Villa Nova de Monsarros e outros, etc.

Falta pois em toda esta zona a homogeneidade de solo geologico e mineral que se observa na região do vinho de embarque, e esta é talvez uma das rasões da differença que se nota tambem nos seus vinhos.

De Famalicão para Oliveira do Bairro, e em toda a largura da região do vinho de consumo, entre Avelãs de Caminho e Palmeira, predominam na superficie do relevo as camadas arenosas do periodo quaternario, e são estas que, com outras rochas mais modernas, mas do mesmo periodo, constituem o solo vegetal da parte superior do mesmo relevo. Acontece porém que no fundo e flancos das ravinas e valleiros, que cortam o solo, é facil de ver um systema de camadas que parecem pertencer a outra idade geologica, como, por exemplo, em Sangalhos, Carqueje da Aguada, na Piedade, em Barrou de Aguada, e em geral nas margens do Sertema, desde Sangalhos até Oliveira do Bairro. Este systema de camadas compõe-se: de grés vermelho mai fino e argilloso desaggregando-se por partes em pequenos fragmentos pela acção dos agentes externos; de grés micaceo duro em camadas mui delgadas, de côr verdoenga e negra, contendo no seu interior, e com bastante frequencia, rins de calcareo com nucleos crystallinos da mesma substancia; de argillas micaceas e margosas, de côr cinzento escura, passando aqui e ali a grés finos ou a barro. N'este systema de camadas, embora se manifeste o calcareo como elemento constituinte, parece que predomina o elemento argilloso e o elemento silicioso em tenuissimos grãos, formando os já indicados grés finos. Estas rochas dão ao solo vegetal indole e faculdades mui differentes das que tem o terreno, que corôa a região; todavia não parece ser dos mais apropriados para a cultura da vinha, postoque por emquanto seja temerario pronunciar juizo definitivo a este respeito.

A esta diversidade de solos geologicos correspondem vinhos differentes ainda modificados por milhares de outras causas, que concorrem para alterar os typos e a natureza das differentes especies de cepeiras.

Póde dizer-se que este paiz vinhateiro foi creado no seculo em que vivemos, embora não me seja possivel precisar com rigor a data em que a Bairrada começou a produzir vinhos de embarque. Segundo as reminiscencias do sr. José Ferreira de Azevedo, um dos proprietarios mais antigos da localidade, foi João Fernandes Gil, negociante da Figueira, o primeiro que procurou aquelles vinhos para embarque, e suppõe-se que a epocha seria proximamente no primeiro anno d'este seculo. Depois continuaram este commercio os srs. José Antonio Leite, Antonio Rodrigues de Anadia, Thomás Reuda, Nestorio da Figueira, casa Bessone, e muitas casas do Porto, acontecendo ter sido este vinho exportado como vinho do

Douro nas occasiões em que este paiz vinhateiro precisou lançar mão de tal recurso.

É facto que, antes de 1820, poucas plantações havia na Mealhada, conhecendo-se apenas n'essa epocha a quinta das Sacarroas, da Tapada, o Estrepal, a Portaria e algumas vinhas insignificantes. Anteriormente a 1818 os maiores lavradores recolhiam quatro até cinco pipas de vinho, contentando-se os pequenos fazendeiros com a escassa producção de alguns almudes: em 1820 o sr. João Baptista Ferreira, pae do dr. Adriano Baptista Ferreira, um dos proprietarios mais importantes da Mealhada, começou de plantar bacellos em differentes predios, e especialmente na quinta da Tapada, em um terreno que produzia optimo trigo; não contente com este engrandecimento dado á cultura da vinha, foi á quinta chamada da Estação e *metteu debaixo da manta uma mata vigorosa*. Em 1822 esta casa recolheu cento e doze pipas de vinho, que foram vendidas por 25$000 réis cada uma, e d'ahi por diante os lavradores, animados com o exemplo, entraram a seguil-o, tomando a exportação em 1825 mais vastas proporções, e assim por diante até 1834. N'este anno e nos seguintes foi extraordinario o movimento pelos acontecimentos politicos do Porto, até que o *oidium* veio paralysar o commercio, diminuindo as colheitas.

Diversas causas influem na quantidade do vinho annualmente exportado. Com referencia ao concelho da Mealhada, e tendo em vista a quantidade e a qualidade do producto no periodo mais proximo, póde calcular-se a exportação annualmente em seiscentas pipas, effectuando-se de preferencia para as cidades de Lisboa, Coimbra, Aveiro e Porto, e tambem para as villas da Figueira, Ovar, Feira e outros pontos do litoral no districto de Aveiro.

O vinho da Bairrada que desce o Mondego até a Figueira soffre pelo caminho algumas alterações; logo nos barcos e ás vezes com o dono do vinho dentro d'elles, recebe do barqueiro a primeira lotação para lhe diminuir a força alcoolica, substituindo por differentes artificios, que a sua perspicacia e longa pratica lhe tem ensinado, um e mais almudes de vinho por quantidade equivalente de agua. Apenas chegado aos armazens da Figueira procedem os negociantes á confirmação do baptismo, lotando-o com vinhos da Beira e de outras proveniencias, até chegar áquelle typo que os commerciantes entendem ser mais apropriado para se apresentar fóra do paiz. O que não segue este rumo encontra tambem mais ou menos quem o adultere.

Os vinhos d'esta região são alguns de tal qualidade que o provador mais competente e experimentado chega a confundil-os com o vinho do Douro. Ha porém, infelizmente, uma maneira de fazer a distincção. Em geral os vinhos do Douro adquirem qualidades preciosas com o tempo, de anno para anno melhoram a olhos vistos, são bons na infancia, melho-

res na idade adulta, optimos na velhice; os vinhos da Bairrada não passam de quatro até seis ou sete annos, têem vida mais curta, e morrem quasi sempre sem chegar á velhice, ou antes chegam a ella em um periodo que para os outros é infancia. Foi a Gran-Bretanha que se encarregou de fazer esta demonstração, porque recebendo vinhos de Portugal com o nome de vinhos do Douro, observou que uns melhoravam de anno para anno, e outros decaíam depois de certa epocha. Este conhecimento fez que no Douro, o negociante inglez ao saber que algum armazem recebêra vinhos da Bairrada, evitasse de ali fazer compras com receio de os não distinguir no presente, e sem querer tentar a fortuna de serem bastante conhecidos no futuro.

Todavia esta inferioridade não é por certo de ordem tal que devamos consideral-os desvantajosamente; os vinhos do Douro pela sua longa vida parecem ter sido feitos para aquellas eras felizes em que os homens desafiavam em duração as arvores das florestas, e em que o vinho de trinta annos olhava com respeito para as alvejantes cãs dos seus consumidores. Hoje que não acontece assim, não póde o homem zombar de um vinho que vive só sete annos.

Emquanto á duração da vida devemos fazer ainda uma distincção; os vinhos brancos da Bairrada não descáem ou esmorecem como os tintos no fim do mesmo periodo, e podem hombrear em qualidades com os que mais aturam. Na exposição do Porto, nas frasqueiras, e adegas de alguns proprietarios, e principalmente na frasqueira do sr. dr. Adriano encontram-se as provas, sendo para notar, que este proprietario possue tambem alguns vinhos tintos, que já passaram o periodo fatal, e que se conservam ainda de optima saude. Apontam-se porém a dedo, e têem ganhado nos certamens da industria recompensas valiosas para aquelles que os souberam salvar da morte.

II

O bacello é plantado de modo analogo ao seguido no Cartaxo, com a differença de que nunca se colloca tão fundo na mama. A profundidade ordinaria das surribas regula por dois palmos, ou como tambem se diz, por duas enxadadas, e depois o unho ou o orificio em que se introduz o bacello, profunda a terra mais meio palmo. Os homens que fazem a surriba, executam-na em rigoroso silencio, sem haver entre elles nenhum que tenha nome especial.

Alem do systema das surribas ou mantas, usasse tambem a plantação de covacho nas terras já cultivadas. N'este modo de plantar começa-se por abrir covas no terreno, com dois palmos de profundidade; collocam-se n'ellas os bacellos, e enchem-se com a terra da cova immediata, aparceirando os homens a dois e dois, e seguindo cada grupo a sua carreira.

Nem sempre dá este methodo bom resultado, porque a terra mal cortada estorva o desenvolvimento das raizes do bacello; póde dizer-se que actualmente é apenas seguido pelos fazendeiros que têem poucos meios, e por alguns proprietarios de Cantanhede que, pela maior profundidade que dão á cova, conhecem o methodo pelo nome de covacho de joelheira.

O tratamento do bacello é como no Cartaxo, porém geralmente só no quarto anno se deixa vara. Adopta-se como em Torres Novas semear milho no primeiro e segundo anno das bacelladas, e affirmam os lavradores que esta planta em nada prejudica os bacellos, não acontecendo outro tanto com a batata, abobora e melancia, que muitos introduziram nas vinhas mas que as destroe, embora a terra seja ajudada com estrume bom e abundante.

O systema de poda seguido n'esta região é unico, e tem o nome de poda de talião ou corneto. Não differe do methodo geralmente adoptado nas outras regiões vinicolas; o podador escolhe a vide mais vigorosa e proxima da cepa, e vae cortando todas as outras varas. Tambem se costuma deixar no corpo da cepa um pollegar para dispor no anno seguinte de mais uma vara ou rollal-a por aquelle ponto, se a cepa não tem força bastante para conservar duas varas; o pollegar ou fiel serve igualmente para indireitar a cepa e conserval-a rasteira.

É costume antes da poda para maior facilidade do serviço e para *arejar* as raizes excavar a vinha. Alguns excavam unicamente as cepas, que têem vides enterradas, e os pequenos fazendeiros que cultivam por suas mãos excavam todas as cepas, espalhando a terra para a conchegarem na occasião da cava.

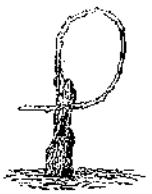
A experiencia mostra que resulta da excava grande beneficio para a vinha, mas nem todos podem fazel-a por falta de braços. Convem notar que este trabalho só se verifica nos terrenos arenosos, que dão rapido escoamento ás aguas e evita-se nos terrenos poucos permeaveis, porque a agua empoçada prejudicaria a vinha, arrefecendo-a.

A epocha da poda é em novembro, dezembro e janeiro, parecendo preferivel fazer-se tarde para evitar a perda das colheitas com as geadas de março e abril. Já por mais de uma vez se tem observado que a poda temporã arrisca a colheita como aconteceu ainda em 1863; n'este anno aquelles que podaram em março tiveram muito vinho, e os que podaram cedo não obtiveram nenhum, porque as vinhas foram totalmente queimadas na noite de 22 para 23 de março.

Outros adoptam fazer a *poda com ramos*, cortando a ponta da vara sómente na occasião da empa, o que dá em resultado rebentar a videira mais tarde e mais vigorosa.

A empa faz-se por um só methodo, conhecido pelo nome de empa

de chouriça (Fig. 6); se a videira é vigorosa geme-se a vara dando-se-lhe



(Fig. 6.ª)

uma volta formando arco, e ata-se com junco ou vime á cepa mãe, deixando na extremidade da vara dois olhos antes da ligadura; pelo contrario se a cepa mãe é fraca emprega-se *um pau a que se empa ou ata a vara*. Esta operação faz-se logo depois da poda; no anno seguinte o podador aproveita em geral a vara que está antes da *gemedura* cortando todas as mais.

A cava é geralmente feita a montes, o que, como já dissemos fallando de Torres Novas, produz optimos resultados; assim o affirmam os lavradores d'esta região vinicola, poisque esta cava destroe todos os vegetaes damninhos, afugenta a gramma e o escadracho, que sendo abandonados a si se propagam n'estes terrenos com grande facilidade. Apesar d'isto alguns proprietarios, por falta de braços ou de capital, são muitas vezes obrigados a recorrer á cava a raso contra sua vontade. Varia a epocha destinada para este sesviço conforme a natureza dos terrenos, sendo o mais tarde até fim de maio nos terrenos argillosos ou baixos.

A arronda, que tem por fim desfazer os montes da cava e conchegar a terra ás cepas, tem epocha variavel, segundo circumstancias muito especiaes; póde comtudo dizer-se que no mez de maio se procede a este serviço.

Ácerca da mergulhia e renovação da vinha velha pouco ha a acrescentar ao que já dissemos. Para evitar a destruição da cepa mãe e tirar d'ella ainda proveito, usam os lavradores, em vez de a metter debaixo da terra dar uma volta com a vide em torno do corpo da mãe e enterral-a depois, alcançando assim uma nova planta. Quando esta tiver adquirido força sufficiente para viver vida independente, separam-na cortando-a da cepa mãe para evitar o definhamento da videira cujas varas se mergulharam. A este processo se chama deitar rastão, e não tem na Bairrada muitos seguidores, sendo principalmente os pobres que mais o applicam.

A enxertia é utilisada para transformar a videira má em outra de boa qualidade, e tambem acontece ter-se empregado para fim inteiramente diverso, isto é, muitos por enxertia têem transformado cepas de excellentes dotes em outras ordinarias, e que se recommendam sómente pela excessiva producção, sob prefexto de que os ratoneiros e o *oidium*

não consentem nas vinhas senão as más qualidades. Fundados em taes rasões, vão destruindo insensivelmente o boal de comer, o moreto, o castellão, moscatel, bastardo, etc., e propagando baga, baga e sempre baga, que é de tão escura *linhagem*, que até o *oidium* e os ratoneiros não querem nada com ella.

Em alguns casos ajudam-se as vinhas com estrumes vegetaes e animaes, e por obtel-os fazem os agricultores toda a casta de sacrificios, não receiando deteriorar a saude e encurtar a vida. Só quem não atravessou os logares e as aldeias das nossas provincias poderá ignorar esta verdade, e repetir que o lavrador portuguez, desconhecendo o valor dos estrumes, exige da terra fecundidade perenne.

Vi em Antes, Sepins e outros logares, todas as casas rodeadas de pantanos pestilenciaes, verdadeiras sepulturas abertas espontaneamente pelas mãos dos seus habitantes. O transito pelos caminhos é impossivel, a serventia estabelece-se as mais das vezes pelos quintaes; defronte de cada porta encontram-se profundas covas, onde o tojo, a urze e a queiróga, á custa das aguas do inverno, do transito das cavalgaduras e dos bois, se transformam em grandes *lavachões*. Atravessar com sapatos estes pantanos de immundicie é completamente impraticavel, descalços e semi-núis se arrojam os moradores muitas vezes n'estes charcos, que viciam o ar e o empestam, mas que no anno seguinte lhes ha de servir para fertilisar a terra. Os ambiciosos excavam diante das suas moradas covas mais profundas que as dos seus vizinhos, e pela differença de nivel transportam até a porta o que é propriedade alheia. Cada habitante só se considera feliz quando em frente da sua casa tem um lameiro de grande profundidade, que atravessa a rua, impedindo a passagem. Ao ver estas povoações, qualquer diria que uma nova raça de homens tinha roubado aos vermes da putrefacção o segredo de viver sobre os despojos da materia que a força vital desamparou. Ali nascem e ali vivem até os colher a morte, que vem depressa quasi sempre, impossibilitados de vigorar e robustecer-se como poderiam, sacrificando a vida pela terra, o bem estar e a saude. E é tal o aferro que consagram a estas praticas, que até na Mealhada se encontra ainda quem amaldiçoe o caminho de ferro por ter levantado as estrumeiras do meio da rua, embora cada um em sua casa as possa propagar á vontade.

Pena é que tantos sacrificios definhem as povoações sem ao menos conseguirem augmentar na proporção do sacrificio a fertilidade do solo..

. . . . . .

DESPEZAS DO CRANGEIO E DA COLHEITA

A plantação de um milheiro de bacellos importa nos casos mais geraes, termo medio, em 20$000 réis, sendo o preço de 10$000 réis o minimo por que se póde fazer, e 40$000 réis o maximo.

A despeza do grangeio feita com mil plantas, consideradas no estado normal, é o seguinte:

Poda, 3 homens a 160 réis	480
Empa, 1 homem a 160 réis	160
Cava, 5 homens a 220 réis	1$100
Arrenda, 1 homem a 220 réis	220
Colheita	
Vindima, 2 mulheres a 100 réis	200
Carreto da uva nas distancias medias	100
Lagaragem e envasilhagem, 1 homem a 200 réis	200
	2$460

A producção de 1 milheiro, antes do *oidium*, era de 27 almudes (pipa da Bairrada), hoje não excede 8 a 10 almudes [1].

III

No concelho da Mealhada parece ter o *oidium* apparecido mais cedo que nos outros concelhos, acreditando-se geralmente que se manifestou em 1850. Diminuiu no anno seguinte; em 1852 appareceu em maior escala, e assim progressivamente até 1856, anno em que matou completamente a colheita. No anno de 1857 houve grande differença para menos na intensidade da molestia, e de então até agora tem atacado as vinhas, ainda que deva considerar-se a epiphytia em declinação.

Era tal a abundancia do vinho, no periodo anterior á invasão do *oidium*, que em 1848 se venderam 17 poceiros de cachos [2], que produziram 17 almudes de vinho, por 300 réis; e n'esse mesmo anno muitos vinhos, depois de fabricados, foram vendidos por 1$800 réis a pipa, pondo o commissario á porta da adega do lavrador, para receber por este preço, pipas com a lotação de 39 almudes!

Calcula-se a producção media annual antes que o *oidium* invadisse as vinhas em mais do triplo da producção actual.

O preço dos vinhos varia consideravelmente de anno para anno, o que depende de muitas circumstancias, difficeis de avaliar; no anno de 1864 o preço obtido por 1 pipa de 27 almudes, foi de 40$000 réis, quando no anno seguinte, sendo o vinho regular, pouco subiu alem de 25$000 réis. Os vinhos brancos, comquanto em alguns annos tenham preço mais baixo, em outros têem igualado e excedido os vinhos tintos, e até os vinhos delgados ou de inferior qualidade alcançaram, principalmente nos

[1] O almude da Mealhada corresponde a 21,144 litros.

[2] Nome dado n'esta localidade ao cesto vindimo.

ultimos tempos, preço igual aos superiores. Attendendo porém ás tendencias do mercado, póde calcular-se em 30$000 réis o preço approximado de uma pipa, da lotação d'este concelho, na adega do lavrador.

Para combater o *oidium* alguns lavradores, e não ha ainda tres annos, começaram de enxofrar, conseguindo colheitas mais abundantes que os seus vizinhos, mas vendendo infelizmente os vinhos mais baratos, ou porque o enxoframento não seja feito com a devida cautela, ou porque o vinho carregado dos productos que dimanam do enxofre, não soffra nenhum tratamento.

O preço do vinho enxofrado é muito inferior, e vale sempre 8$000 a 10$000 réis menos em pipa que o vinho que o não é.

O trigo semeado na vinha, como remedio para evitar o *oidium*, não tem sido efficaz, e póde affirmar-se que equivale a deixar a vinha de pousio n'aquelle anno.

As castas mais atacadas são; o *castellão* e *trincadeira*, entre as tintas, *boal cachudo*, *arinto* e *mourisco*, nas brancas.

As videiras são tambem aqui de tempos a tempos acommettidas pelo pulgão, e appareceu este anno uma podridão no fructo em ponto tamanho que assustou os vinhateiros, julgando ver n'ella novo flagello para as vinhas. Embora me pareçam infundados estes receios, porque na inconstancia da quadra se acha a explicação do phenomeno, devo comtudo dar uma noticia, posto que incompleta, d'essa especie de mela que os agricultores não attribuem ás chuvas, as quaes ainda n'essa epocha não tinham principiado, nem ao contacto do fructo com a terra, porque se observa em cepas altas, e até em parreiras elevadas $2^{m},5$ acima do solo.

A podridão manifestou-se principalmente nas castas brancas, mas depois na Anadia e em Mouraz da Beira, vi e soube que tambem se dera nas castas tintas. Os primeiros cachos em que observei o phenomeno tinham o nome de *Sé de oiro* e pertenciam ao dr. Adriano Baptista. Esta uva, muito serodia e só propria para comer, amadurece depois do meado de outubro; qualquer dos dois exemplares a que me refiro apresentava muitos bagos completamente atacados de podridão e irregularmente espalhados por todo o cacho, verificando-se o exame no dia 25 de setembro, quando a uva estava ainda verde.

O signal mais apparente d'esta supposta doença, ou o principio do mal, pareceu-me ser a mudança de côr que apresenta a pelle ou epiderme do fructo. A côr verde caracteristica desapparece, sendo substituida por outra pardacento torrada, similhante á que tomaria a uva, se para fazer passa a immergissemos em agua a ferver.

O bago locado, logoque tome esta côr, perde a rigeza natural, enrugando-se a pelle, e a carne da uva transforma-se em um liquido muito fluido, que n'alguns bagos manifesta o cheiro caracteristico do acido ace-

tico. Parece que a podridão não se propaga de bago a bago pelo contacto externo, mas que procede já do ponto por onde elles se inserem nas ramificações do engaço; estas mostram côr escura, apparencia lenhosa e signaes evidentes de completa atrophia. Finalmente, no grau de maximo desenvolvimento, destaca-se o bago, ou fica adherente, mas fendido, completamente privado da substancia carnosa, e reduzido á pelle como um fructo dehiscente que se abrisse para lançar a semente.

IV

As castas de uvas tintas mais usadas na feitura dos vinhos são, pela ordem da sua importancia, as seguintes:

Baga, casta predominante, refractaria ao *oidium* e a todas as influencias atmosphericas, *castellão, moreto, xara, trincadeira*, e em segundo logar *bastardo, cidreirinha, souzão* e *tinturão*, muito similhante ao *souzão* na videira; as castas brancas, *boal de Santarem*, de que algumas vezes se tem feito vinho especial, *rabo de ovelha, alvadorão, escabelado, arinto, moirisco, esgana-cão*. Alem d'estas ha ainda *Fernam Pil* (Pires) *branco, Fernam Pil roxo, boal roxo, D. Branca, coração de gallo* (tinto), *moscatel roxo* ou de *Jesus, moscatel branco, moscatel cachudo, moscatel preto* e *pé de perdiz*.

Castas tintas

Baga—Muito productiva; temporã; não é anneira; prospera em todos os terrenos. Maturação, 15 de setembro.

Castellão—Productiva; temporã; anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, meiado de setembro.

Moreto—Não é anneira; dá-se bem em todos os terrenos e no mais assimilha-se ao castellão.

Xara—Muito productiva; serodia; anneira; escolhe os terrenos fortes. Maturação, fim de setembro.

Trincadeira—Bastante productiva; temporã; não é anneira; dá-se nos terrenos fortes. Maturação, meiado de setembro.

Bastardo—Productiva; temporã; não é anneira; prospera em todos os terrenos. Maturação, meiado de setembro.

Souzão—Pouco productiva; serodia; folga nos terrenos fortes. Maturação, fins de setembro.

O *souzão* não prospera bem em vinhas, é costume plantal-o em corrimão ou latada, cercando as terras, ou então nas vinhas a distancia de duas varas entre bacello e bacello e com estacas para o levantar.

Cidreirinha—Pouco productiva; serodia; anneira; dá-se em todos os terrenos. Maturação, depois de 20 de setembro.

Castas brancas

Boal de Santarem — Muito productiva; temporã; não é anneira; dá-se bem em todos os terrenos. Maturação, meiado de setembro.

Rabo de ovelha — Productiva; temporã; anneira; prefere terrenos fortes. Maturação, meiado de setembro.

Alvadorão — Productiva; temporã; anneira; escolhe terrenos fortes. Maturação, meiado de setembro.

Escabelado — Productiva; temporã; não é anneira; dá-se nos terrenos fortes. Maturação, setembro.

Arinto — Productiva; temporã; não é anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, meiado de setembro.

Boal cachudo — Productiva; temporã; anneira; dá-se em todos os terrenos. Maturação, meiado de setembro.

Mourisco — Productiva; serodia; anneira; prefere os terrenos fortes. Maturação, fim de setembro.

Esgana-cão — Productiva; serodia; não é anneira; vive bem em todos os terrenos. Maturação, fins de setembro.

Alvar — Productiva; temporã; não é anneira; prospera em todos os terrenos. Maturação, 15 de setembro.

Ensaio de algumas castas de uvas da Mealhada.

DOSEAMENTO DOS ACIDOS E DO ASSUCAR

Localidade	Data da experiencia	Nomes das castas	Quantidade de acidos em 100 partes, representada pelo seu equivalente em acido sulphurico mono-hydratado	Quantidade de assucar em 100 partes
Quinta da Estação.....	25 e 26 de setembro.	Baga.....	0,629	17,42
		Xara.....	0,538	20,45
		Trincadeira.....	0,581	19,26
		Castellão.....	0,568	28,25
		Boal de Santarem	0,637	15,69
		Rabo de ovelha..	0,494	18,83
		Arinto.....	0,521	18,50
		Pé de perdiz....	0,423	(?)

Sem duvida as uvas do Cartaxo e Torres Novas são mais ricas de materia saccharina, e costumando tambem as castas brancas ser mais saccharinas que as tintas, não se verifica este caso nas uvas que ensaiámos: o *castellão* leva a todas a palma, e o *boal de Santarem* apresenta notavel

inferioridade comparado com a baga, o que por fórma nenhuma se póde admittir, não sendo em anno excepcional.

Todas as castas brancas apresentam menos assucar que as castas tintas, e entre estas a menos saccharina é, como em toda a parte, a predominante. A baga pouco racionalmente preferida a todas as boas castas anteriormente adoptadas, concorre no dizer do lavrador esclarecido para que os vinhos da Bairrada sejam inferiores ao que já foram. Se o amor por ella continuar como até agora, dentro de poucos annos, toda a Bairrada fará plantações e vinhos extremes de uma casta só. Talvez se podesse tirar mais algum partido da baga, vindimando muito no tarde, porque alguem assevera que esta casta assim colhida produz melhor resultado, não entrando geralmente para os lagares em completo estado de maturação.

O *oidium* tem causado aos vinhateiros prejuizos de differentes ordens, os quaes ainda elles augmentam por se sujeitarem com facilidade aos caprichos da doença. Impede o *oidium* que a *loiça* dos lavradores se encha a deitar fóra, estorva tambem que o seu vinho seja da mais apurada casta, e, como sempre ataca as melhores videiras, o lavrador em logar de defendel-as, vae plantando as más, porque antes quer ver o lagar cheio de roins fructos e a adega com mau vinho que combater ao ar livre o terrivel inimigo com os remedios que a experiencia aconselha.

V

Outr'ora a vindima era sempre depois do dia de S. Miguel, continuando por todo o mez de outubro; n'estes ultimos annos, como a producção tem sido limitada, os lavradores no intuito de evitar o roubo dos seus escassos fructos, entraram a vindimar no principio de setembro, e ás vezes nos ultimos dias de agosto, sem se importarem com a boa ou má qualidade do vinho.

Vê-se claramente que tendo as uvas da Bairrada, ainda as mais temporãs, maturação que nunca se verifica antes de 15 de setembro, era impossivel em taes condições fazer vinho de uvas bem sazonadas. Para obviar a estes inconvenientes, alguns proprietarios de influencia, considerando a vindima temporã prejudicial e nociva, fizeram uma representação á camara, pedindo-lhe que por meio de postura approvada pelo conselho do districto, se pozesse cobro em taes desvarios; e como a hora da vindima não sôa *todos os annos no mesmo dia*, reunem-se os principaes proprietarios na casa da camara, e n'essa reunião, a que tambem assiste o administrador do concelho, marca-se o dia mais azado para fazel-a, o qual se annuncia aos povos por editaes.

Este modo de providenciar e de attenuar os males de que já fallámos, embora não respeite muito o direito de propriedade e seja ainda pallido

reflexo de um passado em ruinas, tem comtudo produzido resultados de alguma utilidade, se acreditarmos na opinião d'aquelles que o resuscitaram.

Se o bom fabrico dos nossos vinhos dependesse unicamente da vindima e do modo de a executar, por certo a Bairrada e principalmente o concelho de Anadia, que tomou a iniciativa, e o concelho da Mealhada que o imitou, teria resolvido o problema; todavia muitas outras causas influem na feitura dos vinhos, as quaes as camaras e os proprietarios não procuram remediar. Os bons principios oppõem-se manifestamente a estas prohibições que coarctam a liberdade individual e estorvam o livre arbitrio em questões em que ninguem póde nem deve intrometter-se, e ficam as mais das vezes letra morta, porque taes disposições facilmente se illudem, e não ha grande força para fazel-as cumprir.

Aconselhar os lavradores a que vindimem na occasião conveniente, é dever dos homens esclarecidos, obrigal-os a vindimar em epocha determinada, é acto pouco justo, que não póde fundar-se no direito. Vindime cada um quando quizer e tratem de persuadir-se os menos atilados da necessidade de fazer a vindima opportunamente; o que for surdo a tão bons conselhos, terá naturalmente o castigo na depreciação do producto que fabricar. Associem-se os lavradores intelligentes para fazer bom vinho, para o vender sem falsificação, combatam assim os rotineiros, mas deixem-lhes liberdade ampla de dispor como lhes aprouver, do fructo do seu trabalho, no qual ninguem póde tocar. E se querem postura para a vindima, façam-na tambem extensiva a todos os erros do fabrico: com muito maior rasão se deve prohibir e castigar os que deixam azedar a uva no balseiro, os que abandonam o vinho em fermentação alem do periodo conveniente, e que sem respeito pelo producto que fabricam guardam o vinho no curral ou na cavallariça, *enlojando-o* em vasilhas mal tratadas e immundas, onde adquire defeitos irremediaveis, onde adoece, podendo viver com saude, e onde morre devendo ter longa vida.

A França, que não se póde vangloriar de ser paiz liberal, está hoje procurando libertar-se do odioso *ban de vendange* que os timoratos pensam ser a salvação dos vinhos, mas que a final não passa de puerilidade esteril. Emquanto os homens do campo se não convencerem de que lhes convem arrancar das videiras as uvas bem sazonadas, hão de encontrar sempre milhares de pretextos para illudir a vigilancia da auctoridade, e esta perde a força moral, porque dispõe de fracos meios para se fazer obedecer.

Reunam-se e discutam os proprietarios e fazendeiros de cada localidade o dia mais conveniente para vindimar, reunam-se e discutam o processo a que devem submetter as uvas tão bellas e formosas do nosso bello solo vinhateiro, auxiliem e convençam os pobres de espirito e de fortuna, mas obriguem-se ás decisões *voluntariamente*, e não imponham a nin-

guem a obrigação de seguil-os. É claro que se as providencias adoptadas derem resultados proficuos, terão no futuro todos por companheiros; em vez do rigor o exemplo, em logar do castigo o conselho, e este com o exemplo hão de, como o sol que brilha no horisonte, vivificar mais depressa e produzir mais cedo. Se o tempo tudo conquista e alcança nos phenomenos da natureza, nas densas trevas do espirito, só a luz do exemplo alimentada pelo fogo da instrucção consegue ter imperio.

O córte das uvas é feito com grande irregularidade. Mulheres e rapazes por exigirem menor salario que os homens, vindimam a esmo, sendo a maxima perfeição a que se tem chegado, cortar primeiro as castas brancas e depois as tintas. A uva depois de cortada é mettida em cestos vindimos chamados poceiros, e conduzida n'elles para os lagares ou balseiros. Cada dorna cheia de uva póde produzir vinte almudes de mosto.

Costumam fazer-se vinhos brancos e tintos de embarque e de consumo, e alem d'estes geropiga e abafado.

O vinho branco e o vinho tinto podem produzir-se em todo o paiz vinhateiro, sendo em maior quantidade os vinhos brancos em Aguiro, Tamengos, Horta, Ois, S. Lourenço e Mogofores. Na região dos vinhos de consumo dois terços são tintos e um terço brancos.

O processo para obter os vinhos tintos de consumo e embarque é o mesmo, as differenças provêm da terra em que nasceu a uva e do ar que a bafejou. No vinho tinto empregam-se as castas tintas e todas sem separação, e alem d'estas algumas castas brancas quando o lavrador as possue em tal quantidade que não vale a pena fazer vinho branco.

Empregam-se principalmente a baga, o moroto e o castellão, com menor frequencia trincadeira, xara e bastardo: em muitos casos a baga forma o mosto exclusivamente.

Conduzida a uva até a casa em que se procede ao fabrico, despeja-se no sitio em que tem de ser pisada, fazendo-se a pisa em lagares ou balseiros. Quando a colheita era abundante e não escasseavam os braços, disseram-me que a vindima se fazia depressa para encher o lagar sem demora; hoje não acontece assim e os apparelhos destinados ás operações vinarias levam mais tempo a atestar. Pisa-se a uva no lagar de bica aberta e passa-se o mosto, bagulho, e engaço para dentro dos balseiros. Depois de passadas vinte e quatro horas começa ordinariamente a fermentação, empregando-se dois homens para agitar o mosto e afundar a balsa em cada balseiro de quatro pipas. Os dois homens, nús até muito acima dos joelhos, começam por despegar a balsa de um lado, calcando-a aos pés; á medida que a afundam, levanta-se a massa do outro lado, e para mergulhal-a no mosto ou voltal-a, ajudam-n'a com pás de madeira pelo ponto em que mostra ter tendencia para subir. Voltada a balsa calcam-na por todos os lados, rompendo-a com os pés e com rodos de madeira, e logo-

que ella desce de modo que os homens se não podem suster em cima, atravessam uma tábua no centro do balseiro e sentados continuam a mexer com os pés e com o rodo, conservando a balsa sempre mergulhada no mosto. No fim de algum tempo passam para outro balseiro e assim percorrem todos, fazendo o mesmo trabalho. Quando a balsa subiu repete-se o tratamento descripto, ordinariamente tres vezes ao dia, durando esta operação, termo medio, quatro dias.

No fim d'este tempo vê-se se o vinho tem a côr e o travo convenientes, e se a balsa começa a cair; dando-se todas estas circumstancias, despeja-se o mosto pelo *borneiro*, collocando n'elle uma torneira e aparando o liquido em celhas, d'onde se tira com quartas para os toneis. Ás vezes o mosto, no fim d'este periodo, ainda não apresenta côr e travo, começando comtudo a balsa a cair; apesar d'isto é costume em tal caso proceder logo ao envasilhamento.

Extrahido o mosto, entra um homem dentro do balseiro para tirar o *pé*. Os balseiros, quasi sempre de grande capacidade, mui altos e apertados na bôca, difficultam consideravelmente esta operação. O espirito e fortaleza do vinho, dizem os trabalhadores, entontece-os e faz-lhes perder os sentidos; não é raro encontrar, quasi asphyxiados pelo acido carbonico que se desenvolve em torrentes, os desgraçados a quem compete este serviço, os quaes se sujeitam voluntariamente a executar repetidas vezes no mesmo anno a experiencia, que os cães da gruta de Pouzzoli, em Napoles, costumam fazer á força por satisfazer a curiosidade dos viajantes.

Logoque o trabalhador desce ao balseiro, lança o bagulho e o engaço, *cango*, com um farnão para dentro de celhas, e outro collocado da parte de fóra conduz estas ao lagar, onde se faz o pé e se espreme á vara. O mosto obtido junta-se nas vasilhas com o mosto primitivo. Affirmam alguns vinhateiros que o vinho do pé antes do *oidium* era sempre o melhor, emquanto hoje se considera o peior.

O cango depois de espremido aproveita-se para agua-pé.

A fermentação do mosto continua dentro dos toneis nos primeiros quatro dias com bastante violencia, e depois mais lentamente, podendo prolongar-se alem de um mez. Conhece-se que o vinho está feito pela prova e limpidez.

O processo da feitura de vinho, tal como acabo de o descrever, não o vi seguir em parte nenhuma da Bairrada. Parece que os lagares são destinados simplesmente á pisa da uva e ao aproveitamento do vinho do pé; e como a colheita não exige grandes despejos, procede-se á pisa actualmente no mesmo balseiro em que se passa a fermentação, e na dorna que conduz a uva das vinhas.

No começo do trabalho a primeira dorna de uvas despeja-se para o balseiro, onde se faz a pisa, porém depois procede-se a esta dentro das

dornas á medida que vem chegando e ainda em cima dos carros que as conduzem, deitando-se o mosto para o balseiro, onde soffre o tratamento já descripto.

Este anno a camara marcou para começar a vindima o dia 24 de setembro, e desde então até o principio de outubro choveu continuamente.

Póde dizer-se que uma terça parte da colheita caíu do céu n'aquelles dias, porque as aguas pluviaes enchendo as dornas e molhando as uvas augmentaram o mosto n'esta proporção. A vindima fez-se vagarosamente e com pessoal muito inferior ao necessario, gastando-se cinco dias, e mais em alguns casos, para encher os balseiros. É forçoso confessar que os lavradores apurados evitam, quando podem, este pessimo systema de iniciar o fabrico.

Os vinhos brancos fazem-se exclusivamente nos lagares; as castas mais empregadas costumam ser boal de Santarem, rabo de ovelha, arinto, alvadorão, escabelado, boal cachudo, bical, pé de perdiz, esgana-cão, D. Branca e mourisco.

O vinho branco póde fazer-se de bica aberta ou de bica tapada; no primeiro processo dispõem-se as cousas de modo que, apenas pisada a uva, o mosto seja logo envasilhado nos toneis, ficando no lagar o pé que se espreme immediatamente. O vinho assim obtido fica muito delgado e muito branco, isto é, não apresenta em tão subido grau a côr alambreada, que se observa geralmente em todos os nossos chamados vinhos brancos.

No processo de bica tapada, que é o melhor, deixa-se fermentar o mosto no lagar com o engaço por vinte e quatro horas, abre-se a bica depois e passa-se para os toneis. O pé é tratado da mesma maneira.

Estes vinhos precisam de mais tempo que os tintos para completar a sua organisação; nos annos regulares prosegue, por espaço de quinze dias nas vasilhas, a fermentação, energica e violenta, que é seguida pela fermentação lenta, a qual dura um moz e mais. O vinho branco que se prepara com cortimenta de vinte e quatro horas tem mais corpo, devendo notar-se que ambos os processos produzem vinhos que clarificam perfeitamente.

Tambem se fabrica bastante geropiga e vinho abafado, principalmente a primeira, que na mão dos entendidos é a quinta essencia dos vinhos, o liquido mysterioso onde se encontra o paladar de todos os mercados, e que póde, quando o vinho está morto, galvanisar-lhe o cadaver.

Compõe-se a geropiga das mesmas castas que se adoptam para os vinhos, e distinguem-se duas classes, brancas e tintas.

A geropiga branca faz-se de bica aberta, a fim de aproveitar toda a doçura da uva, e logoque para o tonel se tem passado quantidade de mosto que se approxime de meia pipa, junta-se aguardente na rasão de uma quinta parte em relação á capacidade total da vasilha, e acaba de

attestar-se com mosto. Apesar do alcool empregado estabelece-se sempre fermentação que dura oito a dez dias.

Para fazer a geropiga tinta segue-se na pisa o processo, que se adopta para os vinhos tintos de bica aberta, tendo porém o cuidado de encher os balseiros rapidamente. Depois de estabelecida a fermentação mexe-se o mosto constantemente para em pouco tempo se carregar de materia corante e evitar que adquira travo; assim que este começa a manifestar-se envasilha-se addicionando aguardente na mesma proporção.

O vinho abafado, ordinariamente tinto, obtem-se pelo processo da geropiga, com a differença que se addiciona ao mosto a quarta parte da aguardente.

O alcool empregado n'estas preparações marca 9º do arcometro de Tessa, e julgo que é de vinho quando o lavrador prepara a geropiga por sua conta, porém, não se dando este caso, a aguardente empregada é sempre de cereaes.

Alguns lavradores no acto de envasilhar os mostos beneficiam-nos com dois almudes de aguardente por pipa.

Alem dos processos descriptos mencionarei os seguintes, que algumas vezes tem sido postos em pratica, embora uns estejam hoje abandonados, e poucos em uso. Houve epocha em que era costume juntar baga de sabugueiro á geropiga tinta, depois de introduzida no tonel.

Antes de fazer-se a mistura mettia-se a baga dentro de um saco que ficava immergido em vinho de um dia para o outro; depois de bem ensopada pisava-se, e o liquido obtido, rico de materia corante e de outras substancias, juntava-se á geropiga como tempero. Este tratamento repetia-se algumas vezes, até que o vinho posto em contacto com a baga não dissolvesse mais materia corante.

É ainda uso, e este anno se praticou, arrobar os mostos. O arrobe póde ser de duas especies, simples e composto. O primeiro é o mosto concentrado pela acção do calor. As proporções do arrobe variam conforme o destino, qualidade do vinho e exigencias do mercado. Em alguns casos empregam-se duas canadas por pipa, e outras vezes mais se o vinho é mui pouco maduro.

O arrobe composto faz-se com assucar, marmelos, maçãs e outros fructos cozidos em vinho, e este tempero communica-lhe aroma agradavel.

As doenças a que estão sujeitos os vinhos da Bairrada são pouco mais ou menos as mesmas que já vimos nos outros concelhos, sendo mais frequentes a azedia e o refervimento. A gordura é muito rara e o vinho turva-se ou tolda-se só quando não chega a apurar.

Como a vindima estava em completa actividade no momento em que cheguei, pude estender os meus ensaios a grande numero de mostos.

Sr. dr. Canova — Lagar pequeno; adega na mesma casa, fresca, pouco aceiada, debaixo da casa da habitação; fabrico em balseiros.

Mosto tinto: Baga, moreto, castellão, xara, trincadeira, rabo de ovelha, boal de Santarem. Temperatura da adega 16° c.

Temperatura do mosto no acto de tomar a densidade	14,5°
Densidade	1,082
Acidos	0,343
Grau glycometrico	11

Sr. dr. Adriano Baptista Ferreira — Lagar espaçoso; adega na mesma casa, sem duvida a melhor do concelho; fabrico em balseiros.

Mosto tinto: Todas as castas da localidade tintas e brancas. Temperatura da adega, 19° c.

Temperatura do mosto no acto de tomar a densidade	20°
Densidade	1,080
Acidos	0,544
Grau glycometrico	10,5

Sr. Joaquim Ramalho — Não possue lagar nem balseiros; faz o vinho onde *acontece* ou onde os senhores de vasilhas lh'o deixam fazer.

Mosto tinto: Baga extreme; vinha do Valle da Rata, na freguezia da Vacariça.

Temperatura do mosto no acto de tomar a densidade	19,5
Densidade	1,098
Acidos	0,490
Grau glycometrico	12,5

Sr. Fructuoso da Silva Oliveira — Lagar pequeno; adega na mesma casa.

Mosto tinto: Todas as castas tintas; vinha do Cardal e limites do Travasso.

Temperatura do mosto	18° c.
Densidade	1,084
Acidos	0,587
Grau glycometrico	11,5

Sr. Manuel Ferreira de Miranda — Vinhas da Seara e da Remolha.

Temperatura do mosto	19°
Densidade	1,083
Acidos	0,388
Grau glycometrico	11

Sr. Augusto Abrantes—Vinha no sitio da Lage e de Viadoures.

Temperatura do mosto	18°
Densidade	1,087
Acidos	0,540
Grau glycometrico	11,6

Sr. Manuel Pascoal—Vinha no Cabeço do Christovão e no Alqueive do Travasso.

Temperatura do mosto	18,5
Densidade	1,088
Acidos	0,495
Grau glycometrico	11,6

Viuva de Manuel Duarte da Pega—Vinha situada nos melhores terrenos da Vacariça.

Mosto: Baga e pouca xara.

Temperatura do mosto	18°
Densidade	1,100
Acidos	0,481
Grau glycometrico	12,6

Sr.ª D. Brites...—Vinha de Alfora, freguezia de Sepins.

Temperatura do mosto	19°
Densidade	1,082
Acidos	0,543
Grau glycometrico	11,2

Sr. Joaquim de Oliveira Maleiro—Vinha no sitio das Gallegas.

Temperatura do mosto	18,5°
Densidade	1,090
Acidos	0,674
Grau glycometrico	11,6

Sr. João de Oliveira—Vinha no limite de Sarnadello.

Temperatura do mosto	20°
Densidade	1,091
Acidos	0,494
Grau glycometrico	11,8

Sr. Manuel Filippe—Vinha das Salgueiras.

Temperatura do mosto	20,5°
Densidade	1,089
Acidos	0,585
Grau glycometrico	11

Sr. Luiz Duarte dos Santos—Vinha das Cavadas.

Temperatura do mosto	19,5°
Densidade	1,085
Acidos	0,677
Grau glycometrico	10,5

Sr. dr. Adriano Baptista—Vinha do Corrego de Antes.

Temperatura do mosto	17,5°
Densidade	1,085
Acidos	0,632
Grau glycometrico	11,5

Sr. dr. João Ignacio Brandão—Vinha da Costinha do Cardal.

Temperatura do mosto	18°
Densidade	1,085
Acidos	0,564
Grau glycometrico	11,8

Sr. João da Victoria—Vinha da Fonte do Moiro.

Temperatura do mosto	17°
Densidade	1,082
Acidos	0,589
Grau glycometrico	10,5

Sr. Fructuoso da Silva Oliveira—Vinha do Forno da Cal.
Mosto: Baga extreme.

Temperatura do mosto	17°
Densidade	1,090
Acidos	0,584
Grau glycometrico	11,5

Sr. José Rodrigues Breda—Vinha no sitio da Lameira.
Mosto: Baga.

Temperatura do mosto	18°
Densidade	1,080
Acidos	0,454
Grau glycometrico	10,25

Sr. João Ferreira da Silva—Vinha no sitio das Lombas.

Temperatura do mosto	17°
Densidade	1,081
Acidos	0,498
Grau glycometrico	11

Sr. Antonio Oliveira—Vinha da Ceara.
Mosto: Baga.

Temperatura do mosto	17°
Densidade	1,085
Acidos	0,632
Grau glycometrico	11,6

Sr. Sebastião Augusto da Costa Simões—Vinha no sitio das Costeiras.
Mosto: Baga extreme.

Temperatura do mosto	16°
Densidade	1,098
Acidos	0,535
Grau glycometrico	12,4

Sr. Joaquim Rodrigues Brandão—Vinha no sitio das Cavadas.
Mosto: Baga.

Temperatura do mosto	15,5°
Densidade	1,090
Acidos	0,539
Grau glycometrico	11,6

Todos estes ensaios, e ainda mais alguns que se encontram nos meus apontamentos, mostram que a differença dos mostos não é muito consideravel relativamente a acidez e riqueza saccharina, que corre parelhas em todos elles, á excepção de um ou outro que por circumstancias especiaes foi obtido de uvas mais bem sazonadas.

Seguem-se os ensaios executados com os mostos brancos da mesma localidade, que são em limitado numero, não só porque o fabrico dos vinhos brancos não era vantajoso este anno, mas tambem porque a sua producção ainda nos annos mais felizes é muito menor que a dos vinhos tintos.

Sr. dr. Francisco Lebre de Vasconcellos—Vinha das Lombas e das Sacarroas.

Mosto: Boal de Santarem e rabo de ovelha predominantes, e todas as outras castas já conhecidas.

Temperatura do mosto	17°
Densidade	1,078
Acidos	0,659
Grau glycometrico	10,5

Sr. Sebastião Augusto da Costa Simões—*Mosto:* Todas as castas brancas.

Temperatura do mosto	16,5°
Densidade	1,085
Acidos	0,451
Grau glycometrico	11

Sr. João Ferreira da Silva—Vinha das Costeiras.

Temperatura do mosto	15,5°
Densidade	1,083
Acidos	0,633
Grau glycometrico	10,5

Sr. Fructuoso da Silva Oliveira—Vinha do Forno da Cal.

Temperatura do mosto	17°
Densidade	1,090
Acidos	0,539
Grau glycometrico	11

Sr. Sebastião Rodrigues Breda—Mosto formado de alvadorão e rabo de ovelha; vinha da Costeira ao sul do Alqueive da Povoa.

Temperatura do mosto	16° c.
Densidade	1,080
Acidos	0,680
Grau glycometrico	10,4

Sr. Manuel de Azevedo Junior—Vinha do Valle da Rata.

Temperatura do mosto	18° c.
Densidade	1,080
Acidos	0,272
Grau glycometrico	10,5

Sr. Manuel Seraphim—Vinha no sitio da Quinta e do Lameiro.

Temperatura do mosto	18° c.
Densidade	1,073
Acidos	0,410
Grau glycometrico	9,5

Indicam estas experiencias que os mostos brancos d'esta colheita são menos saccharinos que os tintos, dando-se n'elles o mesmo facto que já apontámos a proposito das castas isoladamente.

Alguns mostos que ensaiei no acto de serem envasilhados marcaram entre 1 e 0 do glycometro. A doçura propria do mosto desapparecêra e fôra substituida pelo cheiro vinoso e travo pronunciado.

A temperatura da fermentação nos balseiros póde calcular-se entre 24 e 29° c.

Muitos mostos estiveram *frios*, isto é, sem fermentar dois dias e mais depois da pisa, e alguns permaneceram n'este estado seis e sete dias, sendo a fermentação lenta de tal ordem, que ao cabo de uma semana já os toneis se podiam tapar.

No acto de envasilhar observei a densidade, temperatura e grau glycometrico dos seguintes mostos.

1.º Ensaio

Densidade	1,000
Grau glycometrico	0,3 acima de zero
Temperatura	25º

2.º Ensaio

Densidade	1,000
Grau glycometrico	0,2 acima de zero
Temperatura	21º

3.º Ensaio

Densidade	1,000
Grau glycometrico	0
Temperatura	20º

4.º Ensaio

Densidade	1,000
Grau glycometrico	0,25 acima de zero
Temperatura	21º

5.º Ensaio

Densidade	0,998
Grau glycometrico	0,25 acima de zero
Temperatura	22º

O mosto do primeiro ensaio conservou-se frio no balseiro dois dias, começou de fermentar no terceiro, e seis dias depois foi envasilhado; a temperatura no maior auge da fermentação chegou a 29º; o mosto do segundo esteve dois dias sem ferver, e teve de fermentação tumultuosa no balseiro quatro dias; o mosto do terceiro ensaio passou sem fermentar um dia, e ao cabo de quatro dias de fermentação tumultuosa foi envasilhado. O mosto do ensaio n.º 4 conservou-se dois dias depois da pisa sem fermentar, ficando depois d'este periodo mais sete dias no balseiro; quando se envasilhou já a fermentação tumultuosa tinha passado, e a balsa descêra mergulhando-se no liquido; o mosto do ensaio n.º 5 levou dois dias a aquecer, e foi envasilhado no fim de cinco dias de fermentação tumultuosa.

DOSEAMENTO DO ALCOOL DO VINHO DA COLHEITA DE 1865

1.ª Amostra

Densidade	0,990
Alcool	14,3
Acidos	0,588

2.ª Amostra

Densidade	0,991
Alcool	13,4
Acidos	0,514

Estes vinhos, segundo todas as probabilidades, não tinham soffrido beneficio ou addição de aguardente; estou certo que muitos se hão de encontrar, cuja riqueza alcoolica seja inferior á que achei, assim como outros existem, onde o alcool attinge 20 por cento, não adquirido pela fermentação do assucar, existente nas uvas, mas addicionado depois do fabrico.

A riqueza alcoolica de muitos dos nossos vinhos explica-se d'esta maneira; nascem com o alcool que um vinho deve ter, mais ricos em geral que muitos vinhos estrangeiros, mas não tanto que mereçam o epitheto de vinhos vulcanicos. É principalmente n'esta parte que o lavrador e o commercio têem muito que aprender, poisque hoje em Portugal só por meio de aguardente e de adulterações reprehensiveis sabem conservar os vinhos, juntando-lhes corpos estranhos impossiveis do ligar-se com elles, em vez de tirar-lhes os principios que são nocivos á duração da sua vida; as collagens, as trasfegas, o aquecimento, e todos os outros meios que depuram os vinhos, têem sido postos de parte, e inteiramente esquecidos.

De ordinario o lavrador divide a colheita em duas partes iguaes; distilla uma parte, para com o alcool d'esta sustentar a outra que lhe fica, seguindo-o o negociante depois na estrada encetada. Sete pipas de bom vinho produzem, na localidade de que estamos tratando, uma pipa de aguardente, e este póde beneficiar outras sete por espaço de tres annos, que passados elles é necessario mais alcool para que o vinho se conserve.

Parece-me que esta questão vale a pena de ser estudada, e julgo que ninguem sustentará não existir outro meio de resolver o problema.

Triste vida é esta—a dos nossos vinhos—vida alcoolica e de lotações, verdadeiro connubio incestuoso, d'onde nasce um tal conjuncto, que escalda as entranhas, e que, para reparar as forças, embota a rasão, sem conseguir apagar a sêde. Não são só as medidas fiscaes que os repellem, senão tambem os paladares de boa nota, que assás conhecem que taes vinhos estão para os homens d'esta epocha, como as antigas armaduras para as debeis forças de organisações franzinas. Esmagam quem os emprega, e só em dóses homœopathicas ou por medidas graduadas podem poupar aquelles que os bebem discretamente.

A albumina do ovo e a gelatina são ás vezes usadas para clarificar os vinhos; a primeira emprega-se em todos elles, e a segunda nos vinhos brancos. As trasfegas só se fazem quando o lavrador os conserva até o fim do verão.

Os bons vinhos da Bairrada, destinados para embarque, são submettidos a tratamento especial, que corre por conta do comprador. Ao saír da mão do lavrador, recebem um almude de aguardente por pipa, e conforme o gosto do mercado, junta-se-lhes um, até dois almudes de geropiga. Col-

lam-se com clara de ovo, na proporção de vinte e cinco ovos por pipa, e passado algum tempo, animam-se com meio almude de aguardente.

Se acontece serem exportados logo no primeiro anno, ajudam-se n'esse acto com meio almude de aguardente; se ficam para o anno seguinte, temperam-se com outro almude deitado ás porções, ordinariamente de tres em tres mezes.

O vinho branco ainda precisa de mais aguardente que o tinto e nunca é exportado sem duas collagens pelo menos.

Se o vinho adoece nas mãos do negociante atacado de azedia, cura-se com receitas que melhor será não divulgar.

O vinho turvo e refervido colla-se uma ou duas vezes até se apresentar claro, e depois junta-se-lhe geropiga, que serve para modificar-lhe a aspereza.

As vasilhas são de castanho e de carvalho, e algumas vezes de vinhatico, variando a capacidade dos toneis entre duas e doze pipas. Despejado o tonel, lava-se com agua ou vinho perfeitamente, e deixa-se o postigo aberto até á colheita seguinte; na occasião de envasilhar o mosto, entra um homem dentro do tonel, varre-o com cuidado, e depois de se adaptar o postigo convenientemente encabado, e de chegados os arcos, fica prompto para servir. Quasi nunca se arranca o sarro, a não ser em longos periodos, porque as vasilhas que d'elle são despojadas não fazem vinho tão bom.

São muito frequentes os lagares na Bairrada; porém quasi todos estabelecidos em más condições.

Os lagares mais importantes pertencem aos srs. dr. Adriano Baptista, M. de Azevedo Junior, dr. Henrique Secco, dr. Silveira, Joaquim Maria, de Tamengos; dr. Abilio Affonso, de Ventosa; D. Rosa Valente, de Sepins.

A maioria da povoação da Bairrada possue vinhos e faz vinho, embora não tenha lagar nem adegas. As vasilhas guardam-se em qualquer sitio e na occasião das vindimas, principalmente nos annos de grande abundancia, vivem os bois bem apertados nos curraes com a visita dos balseiros.

Como epilogo da historia dos lagares e das adegas, passo a descrever uma casa que vi na Mealhada, e que póde dar idéa dos limitados recursos intellectuaes e pecuniarios dos agricultores. — À porta d'essa casa encontrei uma velha octogenaria, que julgando-me naturalmente negociante de vinhos, instou commigo para que visitasse a sua adega. Entrei, e logo em frente da porta estava um balseiro de quatro pipas, rodeado de algumas cadeiras; era o melhor ornamento d'aquella sala rustica. Havia á esquerda uma porta, que dizia para um quarto de dormir, onde vi a cama que por tantas vindimas fizera companhia aos balseiros.

Um corredor escuro e muito estreito communicava esta alcova com

outro pequeno quarto com porta para uma azinhaga. Aberta a porta reconheci estar na adega, e n'esta havia outro balseiro, um tonel de cinco pipas, e duas vasilhas de menor lotação. Qualquer visitante ao chegar lá dentro, dir-se-ía ali de mais, tão estreito e apertado era o recinto, que até a mobilia da adega parecia estar constrangida. Quem tentasse subir um degrau que estava proximo do balseiro, para observar o mosto, encontrava o tecto como obstaculo que o faria retroceder. Ar e luz eram cousas completamente desconhecidas; comtudo, affirmou-me a dona d'este curioso estabelecimento, que o seu vinho era do melhor na terra, o seu torrão dos mais privilegiados, pois nunca fôra atacado pelo *oidium*, e quando o mercador entrava em sua casa para provar as collheitas, saía com ellas logo, e sempre sem fazer preço. Como eu ficasse contemplando em silencio tudo o que me rodeava, aquella boa velha deu-se ao trabalho de resumir em poucas palavras a historia das adegas e dos vinhos. «Tem aqui a imagem fiel do que se passa n'esta terra; quasi todos os lavradores são tão pobres como eu: mal podem com o grangeio da vinha, e não lhes sobra a fortuna para amanhal-a melhor, nem para ter os vinhos separados das casas em que vivemos. Os que têem poucas posses collocam os balseiros nos curraes, e apesar de tudo isto o vinho é sempre bom! Ali da minha cama ouço ferver o mosto, e serve-me n'esta quadra de agradavel companhia. Aquelle doce arruido assegura-me da posse de modestos cabedaes, que são o pão de todo o anno. Não se fazem melhores vinhos lá nas terras d'onde vem, todo o vinho da Bairrada é mesmo um *louvar a Deus*, nasce onde nós nascemos, e faz-se por milagre do céu .....»

Por tão singelas palavras ninguem diria melhor; fazem-se os nossos vinhos só por milagre do céu...

O governo e o publico que avalie bem as circumstancias d'estes vinhateiros, e dirá depois se da pobreza e ignorancia com que lutam poderemos esperar melhoria.

CONCELHO DE ANADIA

VI

O concelho de Anadia, que já dissemos possuir optimos vinhagos, e cooperar pela excellencia dos seus vinhos para o engrandecimento da região do vinho de embarque, não offerece variante consideravel na cultura da vinha nem no fabrico do vinho que mereça relatar-se.

Ali se seguem os processos adoptados em toda a Bairrada, devendo comtudo acrescentar-se, que em varias povoações d'este concelho se encontram proprietarios mais abastados, que poderiam introduzir melhoramentos no fabrico, o que se não verifica, porque a vinificação em taes casos corre sempre por conta do feitor ou dos caseiros.

A plantação dos bacellos é feita como na Mealhada, e o mesmo acontece com o tratamento dado á videira. A poda em nada differe, apenas alguns proprietarios usam de tesoura em logar de podão, assim como preferem o mez de outubro aos mezes de janeiro e fevereiro, para podar as vinhas, porque dizem ter observado que deixando a vara inteira na poda de outubro, a vinha se desenvolve mais tarde que sendo podada em fevereiro. A empa é inteiramente igual, e a cava é feita a montes, auxiliando-se os bacellos algumas vezes com estrumes.

A despeza da plantação de um milheiro de bacellos é approximadamente de 10$000 a 12$000 réis, e a distancia entre bacello e bacello não excede $1^{m},2$.

A despeza do grangeio e da colheita approxima-se do que já sabemos, sendo a producção actual de mil videiras igual a dez almudes de vinho, exactamente um terço do que era antes do *oidium* [1].

O *oidium* manifestou-se bem caracterisado em 1853. Poucos proprietarios têem usado do enxofre, e só como tentativa; uns porque não acreditam no remedio, outros porque receiam a depreciação dos vinhos.

Os srs. Alexandre de Seabra, Agostinho e Francisco Cáncella, o conselheiro Manuel Ferreira de Seabra e Albano Coutinho, foram dos primeiros a dar o exemplo; com 15 kilogrammas de enxofre, cujo preço é de 1$600 réis, póde enxofrar-se um milheiro de plantas tres vezes.

Um dos viticultores que primeiramente enxofrou, e que até agora não cedeu o campo ao inimigo, foi o sr. Albano Coutinho, o qual possue propriedades importantes em Anadia, e tambem na Amoreira da Gandara. Ha sete annos que começou uma guerra implacavel contra o *oidium*, tendo por unico alliado o enxofre, e não sómente tem conseguido obter boas e abundantes colheitas, mas tambem vinhos de embarque de optima qualidade, que os negociantes não rejeitam. Em Amoreira da Gandara, na freguezia de Sangalhos, tem uma propriedade que produz mais que todas as propriedades contiguas reunidas, devendo a producção d'estas pelo menos ser vinte vezes maior que a actual.

O anno de 1856 foi desgraçado no concelho de Anadia, cuja colheita não passou de 327 pipas, quando no anno de 1852 ainda subira a 5:182.

As castas de uvas mais conhecidas são, entre as tintas: baga, castellão, moreto, sobreirinho, xara, bastardo, e tinturreiro; entre as brancas: alvadorão, boal de Santarem ou da Figueira, Maria Gomes ou boal de comer, boal D. Branca, arinto, bical, Fernam Pires e rabo de ovelha.

O castellão, bastardo, tinturreiro, bical, D. Branca, Maria Gomes e Fernam Pires são de preferencia atacadas pelo *oidium*. Em geral a uva branca soffre mais os insultos da molestia.

[1] A pipa d'este concelho tem trinta almudes, e o almude corresponde a 18,96 litros.

A podridão de que fallámos na Mealhada, tambem appareceu em Anadia, e tive occasião de observal-a no tintureiro apanhado nas vinhas do sr. conde da Anadia.

A vindima é annunciada aos povos por editaes; este anno ao nascente da Anadia, nas freguezias vizinhas da serra, houve transgressão da postura.

A multa imposta pela camara no primeiro anno em que se tomou esta providencia era de 12$000 réis, nos annos de 1862 e 1863 deixou de vigorar a disposição, e em 1864 reappareceu com a multa modificada, que é actualmente de 200 réis por cada almude de vinho vindimado.

Varia muito o dia da vindima, ainda que costuma ser quasi sempre no meado de setembro, sem embargo de ter sido algumas vezes no fim de agosto. O anno passado começou em 12 de setembro, e este anno só teve principio em 24 do mesmo mez.

Os processos de vinificação são os mesmos que se adoptam na Mealhada.

O melhor lagar do concelho pertence ao sr. Antonio Gaudencio, e está situado no Valle do Azar. O vinho corre dos tanques para as vasilhas por calleiras de pau, e a adega em parte encravada no solo tem duas portas, uma voltada para o sul, e outra olhando para o norte. No pavimento superior á adega ha uma casa que outr'ora serviu de celleiro. Desde 1864 que o *oidium* fez abandonar este estabelecimento.

Os toneis, os balseiros e a demais mobilia dos lagares não offerece particularidade que mereça citar-se.

Os mostos ensaiados deram os resultados seguintes.

Sr. Antonio Gaudencio da Silva Monteiro.

Mosto de baga—Vinha no Valle do Azar.

Temperatura do mosto no acto de tomar a densidade	16° c.
Densidade	1,079
Acidos	0,681
Grau glycometrico	10

Sr. dr. Francisco Rodrigues de Mariz.

Mosto de baga—Vinha da Carvalheira.

Temperatura do mosto	21° c.
Densidade	1,082
Acidos	0,588
Grau glycometrico	10,5

Sr. Manuel Ferreira de Seabra.

Mosto de baga e tintureiro—Mogofores.

Temperatura do mosto	19,5° c.
Densidade	1,081

Acidos	0,499
Grau glycometrico	10,5

Sr. Albano Coutinho.

Mosto de baga—Vinha das Corgas.

Temperatura do mosto	20° c.
Densidade	1,085
Acidos	0,587
Grau glycometrico	11,5

Sr. dr. Francisco Cancella.

Mosto de baga—Vinha do Valle de Estevão.

Temperatura do mosto	18° c.
Densidade	1,085
Acidos	0,541
Grau glycometrico	11,5

Sr. dr. Alexandre de Seabra.

Mosto branco de boal da Figueira, D. Branca e arinto—Vinha do Valle de Estevão.

Temperatura do mosto	17° c.
Densidade	1,051
Acidos	0,676
Grau glycometrico	7,25

Este mosto já estava em principio de fermentação, embora não tivesse ainda começado a pisa.

Sr. conde da Anadia.

Mosto branco de arinto, D. Branca e boal da Figueira—Vinha do solár da Anadia.

Temperatura do mosto	18° c.
Densidade	1,080
Acidos	0,635
Grau glycometrico	10

CONCELHO DE CANTANHEDE

VII

No concelho de Cantanhede, afora as povoações que se encontram no mappa do paiz vinhateiro da Bairrada, outras ha que produzem vinho, e em escala digna de menção. Taes vinhos, de ordinario mais alcoolicos que os da Mealhada, e muito inferiores a estes, se os contemplarmos a varias

luzes, empregam-se ordinariamente para queima ou consumo na localidade, e só nos annos em que as colheitas escasseiam por toda a parte, têem tido desvio na sua applicação.

Na villa de Cantanhede apenas me demorei algumas horas, e tendo promettido voltar mais tarde, mas não podendo realisar o meu promettimento, porque as vindimas da Beira iam começar, pedi ao sr. administrador d'aquelle concelho algumas informações, que no logar competente acompanham este trabalho, pelas quaes se poderá fazer idéa da producção vinicola, e de outros assumptos que interessam aos vinhateiros.

Os vinhos de Cantanhede soffrem bastante pela falta de estradas, pois esta villa se communica com as povoações que a circumdam por meio de caminhos de pé posto, que são as mais das vezes precipicios.

Dou por concluido o meu reconhecimento ao paiz vinhateiro da Bairrada, situado em um dos pontos mais aprazeis de Portugal, nas vizinhanças da serra do Bussaco. O viajante que subir a serra e parar na Cruz Alta, descobre ao nascente o campo de gloria onde se feriu a sanguinolenta batalha que cooperou para abater as aguias do primeiro imperio; se depois lançar a vista pelo vasto horisonte que se desenrola ao poente, contempla um dos mais bellos panoramas de Portugal. Voltando as costas ao passado, dá de cara com o futuro d'este paiz, e encontra a seus pés vastissimos vinhagos que se abrigam e agasalham na grande depressão do solo em que se criam os vinhos de embarque. Tambem d'este lado parece estar imminente o certamen, mas d'esta vez é uma luta civilisadora. O inimigo de hoje é ainda o inimigo de outr'ora, é a mesma França que nos move a guerra. O campo de batalha está nos mercados do Brazil e Gran-Bretanha, para onde sáem annualmente os materiaes d'esta nova guerra, que se gladiam em afastadas e longinquas regiões.

Temos fé que, alem e áquem do Bussaco, se a voz do progresso for ouvida, o nome portuguez sairá victorioso.

DISTRICTO DE VIZEU

I

A Beira Alta, berço de nossas passadas glorias, e testemunha dos feitos mais heroicos que ennobrecem a historia nacional, é, como quasi todas as demais provincias do reino, rica de vinhagos e possuidora de excellentes vinhos.

Desde o vinho generoso mais estimado até o vinho palhete brando e agradavel ao paladar, se encontram representantes no seu solo vinicola. O terreno extraordinariamente accidentado, a variedade de climas que offerece á cultura da videira, mostram bem claramente como esta planta deve desenvolver-se n'esses logares, onde encontra todas as condições que lhe modificam de mil maneiras os dotes e as qualidades.

Deixando de parte os vinhagos d'este districto, que foram comprehendidos na demarcação da companhia do Douro, cujo estudo nos não pertence, e tratando exclusivamente d'aquelles que se encontram ao sul de Vizeu, teremos ainda assim muita riqueza que registrar, pois effectivamente só nas margens do Dão existem vinhos que ora rivalisam com os primeiros do paiz, ora mais inferiores em qualidade, constituem comtudo bons vinhos de embarque e optimos vinhos de mesa.

A constituição geologica d'este paiz vinhateiro é inteiramente diversa da que vimos nas outras regiões vinicolas. O solo que nos surprehende pelo pittoresco e arrojado do relevo, tambem nos impressiona pela uniformidade da constituição mineral, e póde dizer-se que desde Vizeu até Oliveira do Hospital, comprehendendo a bacia do Dão, impera e domina exclusivamente o granito, mui grosseiro e porphyroide, constituido pelo quartzo cinzento, feldspatho da mesma côr, e pela mica negra. A coloração da rocha, que, se os agentes atmospherícos não interviessem, con-

tribuiria para dar aos terrenos aspecto lugubre, acha-se profundamente modificada pela acção do tempo, e em vez de acinzentada, apresenta-se-nos branco amarellada, tirante ainda para a primitiva côr. Esta modificação é o resultado da alteração dos elementos do granito; a mica torna-se verdoenga, o feldspatho faz-se amarellado, d'onde provém a côr com que a rocha apparece.

N'este estado a rocha se torna perfeitamente desaggregavel, e produz as areias graniticas, as quaes ás vezes, como vimos em Nellas, reflectindo de variadas maneiras os raios solares fazem até certo ponto lembrar um vasto campo juncado de pedras preciosas, ou um horisonte desannuviado resplendente de estrellas.

O feldspatho vermelho, como accidente mineral, é tambem mui frequente em diversos logares d'esta região granitica; a pegmatite de grosseiros elementos, e em veios que attingem desde um até tres metros de espessura, cortam em varios pontos o granito, contribuindo para a sua desaggregação n'aquelles sitios em que a rocha está exposta aos insultos dos agentes externos.

Em algumas partes, como de Vizeu para Alcafache, e em outros logares da Beira, parece a rocha apresentar os caracteres da protogine, substituindo-se o talco á mica; todavia é possivel ser isto apenas um accidente.

O melhor torrão, e mais azado para a vinha, não tem sido até hoje aproveitado para os vinhos de feitoria. O vinho mais superior da Beira, que se gera na margem direita do Dão, desde Coimbrões até Parada de Gonta, é apenas considerado de consumo, e, como tal, enviado para Vizeu, seu principal mercado. Os vinhos produzidos n'esta parte da margem do rio são effectivamente classificados como vinhos de consumo de primeira qualidade; são de meia côr, mas tudo nos faz crer que sendo preparados como os de feitoria, hão de passar para esta classe, conservando o logar de honra que já ninguem lhes disputa entre os vinhos de consumo.

De Coimbrões até Parada de Gonta todas as vinhas se acham excellentemente situadas, e quási sempre a maturação se completa com dez e doze dias de antecipação. Ao lado do vinho tinto justamente apreciado pelos provadores, tambem lia vinho branco; porém este não soffre confronto com o primeiro, e alem de ser pouco não é bom.

Os vinhos de feitoria de primeira qualidade predominam entre o Dão e o Mondego; principiam a apparecer na freguezia de Senhorim, continuam pela margem direita do rio Mondego, seguem por Villar Secco, Carvalhal, Redondo, Santar, Moreira e Agueira, observando-se ainda alguns em Bajos. Alem do Dão deve considerar-se a Lageosa como produzindo vinho d'esta categoria. O destino d'estes vinhos tem sido algumas vezes para o

Porto, e principalmente para a Figueira e Lisboa; fóra do paiz o seu mercado é o Brazil. A producção do vinho branco é pequena, e representa 8 a 10 por cento da producção do vinho tinto.

Os vinhos de feitoria de segunda qualidade encontram-se no Carregal, em Lobão e S. Miguel do Outeiro.

Entre os vinhos de consumo, os melhores são originarios de Villa Nova de Thasen, Thasen, Paranhos e Toiraes; apresentam-se pouco carregados de côr ou palhetes, como nós lhe chamâmos, e são obtidos com uma casta de uva muito conhecida no Douro, que se appellida alvarelhão, e que ligada com o tourigo em pequena quantidade, dá vinho pouco corado e bastante alcoolico. Os vinhos inferiores d'esta classe encontram-se em Seixo, Travanciuha, Casal, Lageosa (freguezia limitrophe), Oliveira do Hospital, Bobadella, Gavinhos, Ervedal e Lagares.

Os vinhos d'esta provincia são fabricados por methodos pouco differentes dos já descriptos. Na minha digressão visitei primeiro o concelho de Tondella e depois o de Nellas, podendo assegurar-se que as povoações de Nellas e Santar representam o centro do paiz vinhateiro, e têem com elle as mesmas relações que já vimos existirem entre a Mealhada e a Bairrada. Corri no curto intervallo de doze dias varias aldeias d'estes concelhos, e desejando apresentar as observações feitas em cada povoação, começarei por descrever a cultura e a vinificação taes como se fazem na Aguieira, embora não fosse por ahi que dei principio ao reconhecimento. Ha toda a vantagem em alterar n'esta parte o itinerario, como já vamos ver.

A Aguieira é uma pequena aldeia da Beira, distante cinco kilometros de Nellas, e torna-se notavel, porque ali vive o distincto vinhateiro o sr. João de Sacadura Botte Côrte Real, que tem pelas cepas e pelos vinhos decidido enthusiasmo.

Possuidor de boas propriedades vinicolas, desde a mocidade dedicado ao cultivo da vinha e á feitura dos vinhos, teve a extrema condescendencia de me deixar ao facto de varias particularidades do fabrico a que eu não podia assistir, e de me dar esclarecimentos importantes sobre assumptos que só a sua experiencia, longa pratica e capacidade provada poderiam ministrar.

O sr. Sacadura tem hoje felizmente em toda a Beira milhares de pessoas que reconhecem o seu merecimento, e quanto tem contribuido para o credito dos vinhos d'esta provincia; é um dos nossos vinhateiros, sem offensa de nenhum, mais esclarecido e intelligente, e com alma para emprehender qualquer melhoramento, cuja adopção se torne recommendavel.

Na quinta da Aguieira, propriedade pertencente a este viticultor, faz-se a plantação dos bacellos em mantas com a profundidade de quatro pal-

mos (0m,9). A distancia de manta a manta, é de dez palmos (2m,25), e de seis palmos (1m,2) entre bacello e bacello; a largura no lastro da manta é pelo menos tres palmos (0m,6). Nem todos adoptam e guardam essas distancias nas bacelladas; é geral abrir as mantas distanciadas de seis a sete palmos, e collocar os bacellos com o intervallo de quatro a cinco.

As distancias adoptadas pelo sr. Sacadura, embora pareçam redundar no desaproveitamento do terreno, concorrem para a prosperidade da vinha, não sómente porque o sol, quando as videiras enramam muito, póde penetrar até o fructo, mas tambem porque a planta, dispondo de maior espaço para a sua alimentação, faz-se mais forte e vigorosa, sazonando melhor as uvas, e sendo a vinha mais duradoura. Finalmente os serviços são mais faceis de executar, e com maior perfeição.

No primeiro anno corta-se o bacello, deixando dois olhos acima da superficie da terra; no anno seguinte excava-se e deixa-se a descoberto o olho que estava enterrado, e corta-se-lhe o olho superior, ficando os dois descobertos; no terceiro anno deixa-se-lhe uma pequena remessa, que comprehenda em geral dois olhos, e no quarto ficam uns com ramessa e outros com uma pequena vara, conforme a força que apresentam. Os bacellos põem-se em carreira.

Para conseguir que as raizes se desenvolvam mais fundas, conservam-se as mantas na profundidade em que se plantou a bacellia, tendo apenas o cuidado de aplanar a terra dentro da mesma manta, de fórma que o bacello ainda fique tres palmos encravado no solo. No segundo anno abre-se a manta, aprofundando-a apenas meio palmo para pôr a descoberto o olho subterraneo, e no terceiro faz-se ao bacello uma ou duas cavas, deixando cair dentro da manta alguma terra até a altura de meio palmo. Continua-se assim até que no quinto ou sexto anno se ache a manta completamente rasa, e o bacello convertido em videira completa. Tambem no modo de unhar o bacello ha sempre a cautela de fazer o unhamento no sentido da curva que elle apresenta.

Os outros proprietarios e lavradores da Beira abrem sempre manta estreita, que não tem de ordinario dois palmos de largura no lastro, e emquanto ao bacello deixam-n'o a monte tres annos, e ás vezes cinco. Hoje começam a adoptar o systema do sr. Sacadura aquelles viticultores, que se esmeram mais no grangeio da vinha; quasi todos porém arrasam as mantas no primeiro anno, e só obtêem fructo ao cabo de sete annos.

Na vinha feita o primeiro serviço é a excava, que se executa em fevereiro. As vinhas abrigadas e de solo mais quente são de ordinario podadas no ultimo minguante de fevereiro, as de solo mais forte e frio, no ultimo minguante de março.

O tourigo em terra fraca ou terra forte soffre em geral maior quanti-

dade de olhos que as outras castas tintas. A poda d'esta videira diversifica muito da poda das tintas, porque estas requerem, alem da vara do fructo, um fiel a que se chama torno ou remessa, onde deve verificar-se a poda do anno seguinte. Este fiel se não existe na occasião da poda, deixa-se depois quando se faz a espoldra, e por isso é vantajoso procurar sempre para espoldrador um bom podador. O tourigo tem de ordinario uma vara certa; quando porém esta falta, e se encontra um fiel, tambem se lhe deixa.

Na malvazia fina, e na malvazia de Lisboa, deixa-se uma vara, como acima dissemos, com um fiel; mas é preciso que ella seja muito poupada nos olhos, porque estas videiras puxam pouco á vara. Estas qualidades não têem producção regular; parece que andam em guerra aberta com o tourigo, carregam muito quando este dá pouco, e vice-versa. No moscatel segue-se a mesma poda.

A D. Branca, em terra medianamente forte, requer vara mais comprida e com mais olhos que as duas videiras precedentes, podendo affirmar-se que esta cepa acode bem á vara. No bastardo é conveniente a poda de *cornecha*, com duas ou tres varas, conforme a força da videira, e cada vara ordinariamente com dois ou tres olhos.

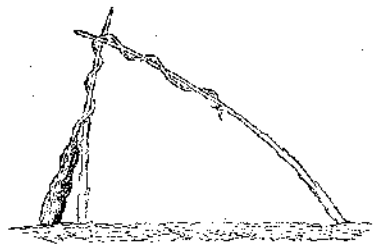
A empa é feita de tendal gemendo a vara, e curvando-a sobre o talho da poda, e fixando o pau da empa no chão, de modo que a videira se não desempe com a cava. Nas povoações proximas da Aguieira tem esta empa o nome de lanceiro, e convem procurar um ramo de pinheiro ou estaca, que esteja em relação com a força e robustez da videira, a fim de não a sobrecarregar.

A proposito da empa é necessario advertir que os methodos seguidos são differentes dos que temos visto até agora. Nas vinhas de maior estimação, e que produzem melhores fructos, adopta-se exclusivamente a empa de tendal, mas conhecem-se outras variantes que importa descrever.

Póde dizer-se que existe um unico modo de fazer a empa; porém esta, segundo o desenvolvimento e a idade da videira, bem como o numero de estacas necessarias para a operação, tem differentes nomes.

Nas videiras fortes e de varas muito compridas, usa-se a empa amouroada com duas estacas. Dão-se com a vara duas ou tres voltas em torno da primeira estaca, que se crava proximo do corpo da cepa, mas algum tanto afastada para não deteriorar a raiz, e o resto da vara não enrolada abraça a segunda estaca, que mais afastada se enterra no solo, e que naturalmente se recurva para a receber. A vara em espiral enleiando-se nas estacas simula um ophidio enroscado no tronco. As estacas para esta empa são ramos de pinheiro, que apresentam já curvatura natural, o que permittem a prisão da extremidade ou ponta da vara nos *galhos* que

n'elles se encontram. (Fig. 7.ª). A estaca afastada da cepa mede a distancia



(Fig. 7.ª)

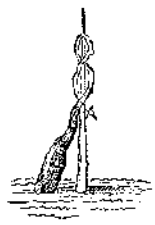
de 0m,8 a 1 metro, e recurvando-se graciosamente offerece um ponto de apoio á vara do fructo. Esta empa alem de dispendiosa, desarvora as cepas, e por isso é mais frequente nas vinhas ordinarias ou de embarrado; o fructo de taes videiras dá sempre vinho muito verde. Tive occasião de ver em Tonda mil plantas assim dispostas, cuja producção attingiu cinco pipas de vinho!

A empa de tendal exige unicamente uma estaca (Fig. 8.ª), supprimin-

(Fig. 8.ª)

do-se o pau que na empa amouroada fica encostado á videira. A vara abraça logo o ramo de pinheiro que a certa distancia se colloca para sustenta-la.

Nas videiras novas e nos baccllos emprega-se outra variante, que é a empa de rodrigão (Fig. 9.ª); n'esta, a vide enrosca-se na estaca encostada á

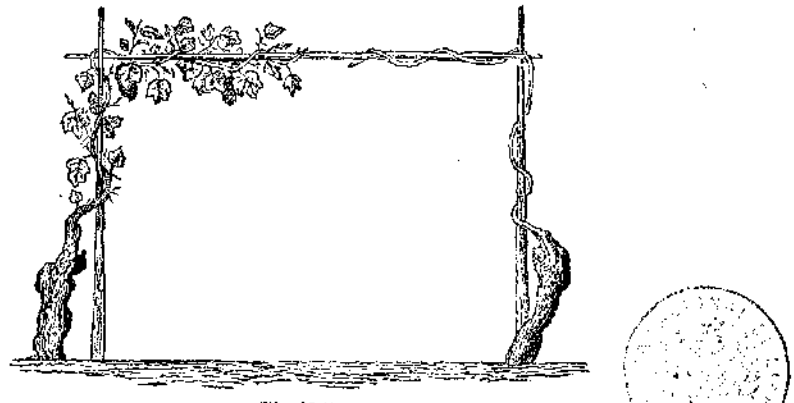


(Fig. 9.ª)

cepa, e depois de ter dado uma ou duas voltas, vira para baixo entalando-se em um *galho*, se porventura o houver, ou prendendo-se por outra qualquer maneira.

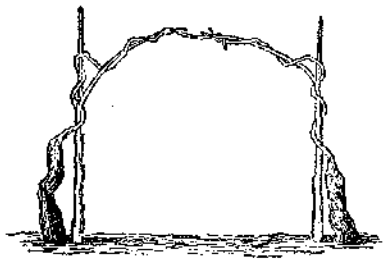
D'esta descripção se vê que não ha grande differença entre os diver-

sos modos de empar a videira, podendo considerar-se a empa amouroada como a synthese das empas de rodrigão e de tendal. Finalmente algumas vezes não em vinhas, mas no limite das propriedades, á beira dos caminhos, perto dos muros ou encostadas a elles, encontram-se as empas amouroadas com o nome já diverso de empas de cordão, as quaes effectivamente differem, porque são duas cepas com tres estacas, servindo uma de travessa, para ligar as duas extremas. (Fig. 10.ª). Póde evitar-se

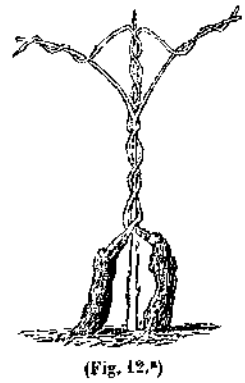


(Fig. 10.ª)

a travessa usando de *estacões*, que são os mesmos troncos de pinheiro com as ramificações muito desenvolvidas (Fig. 11.ª e 12.ª), e n'este genero se



(Fig. 11.ª)



(Fig. 12.ª)

observa muita variedade que nem vale a pena mencionar. Tudo isto estabelece a transição para as uveiras, onde a videira lançando mais longe os seus dilatados braços sobe cada vez mais, medindo-se em crescimento com as arvores a que se enleia.

Em diversos pontos da Beira os agricultores quando escasseia o pinhal, lançam mão dos giestaes que podem dar estacas e mourões apropriados

para a empa. Esta plantação é já hoje consideravel em Mangualde. Por falta de madeira, alguns têem pretendido substituir as empas descriptas, pela poda de cornecha, que consiste em aproveitar duas varas curtas, e com o numero de olhos que de ordinario se deixam em uma só vara quando se faz a empa de tendal.

A empa de chouriça ou argola tambem já foi ensaiada; porém as videiras, em consequencia da sua menor robustez, supportam-n'a mal, vergam quando têem o fructo, e muitas estalam ao empar. O modo geral de fazer a empa dá ás vinhas da *Beira* apparencia *mais agradavel* que nas outras provincias. As plantas afastadas entre si e os fructos pendentes das estacas não se encontram beijando o solo cobertos de terra, e é tal o cuidado dos lavradores, que se a vara desce ao chão por qualquer motivo, excavam-n'o e evitam assim o contacto. Costuma fazer-se a empa no mez de março ou principio de abril.

A cava principia de ordinario nos primeiros dias de abril, e quando a estação o não permitte adia-se para o meado d'este mez, havendo cuidado de nunca fazel-a em maio. É util no principio de abril, porque se evita o córte das raizes capillares que se desenvolvem á superficie do solo ao mesmo tempo que se deixa a terra aberta para receber e aproveitar a acção dos agentes atmospherico, e nada d'isto se consegue com a cava serodia. A cava é feita a raso; a maior parte dos lavradores mandam cavar em maio, o que dá em resultado tornar-se a vinha amarella e permittir que os vegetaes parasitas roubem ao solo muitos succos nutritivos. Na quinta da Aguieira principia a espoldra no fim de maio ou começo de junho e é sempre executada pelos podadores mais habeis, porque governa já a futura poda. O vulgo emprega mulheres na espoldra, as quaes deterioram a vinha.

A redra pratica-se ordinariamente quando as uvas attingem as dimensões de grãos de chumbo, e póde ser a 10, 12 ou 15 de julho, conforme o progresso e adiantamento do fructo; como todos sabem consiste ella em aplanar o terreno, desfazer os torrões, destruindo-se assim as hervas maninhas.

Nos annos de grandes chuvas é necessario levantar as cepas para evitar a podridão, quer firmando-as com os paus proprios da empa nas videiras altas, quer roubando a terra por baixo para os cachos não tocarem no chão, nas videiras de mergulhia. Fóra da Aguieira a poda seguida consiste em deixar a primeira ou segunda vara no *arneiro* da videira, fazendo isto indistinctamente a todas as castas; poucos ha que deixem fiel, principiam a poda em janeiro e prolongam-n'a até março.

A empa mais adoptada é a de tendal, a cava executa-se em maio e junho e a espoldra pelo S. João. A redra em principio de agosto com a uva já quasi pintada.

Na Aguieira procede-se á renovação da vinha velha pela enxertia tendo o cuidado de mergulhar no primeiro e segundo anno os enxertos, porque ao passo que se reproduz a videira, nutrem-se as outras videiras velhas com a terra que se extrahe das covas das mergulhias. Da mesma maneira se mergulham as vinhas velhas e novas nos logares em que apparecem grandes terreiros ou largos.

Os lavradores da Beira em geral reproduzem as videiras cortando-as, e esperando-lhes rodrigões nascidos das raizes, que de ordinario degeneram da casta e nunca se tornam videiras fortes.

Os adubos animaes e vegetaes são empregados em limitadissima escala. O sr. Sacadura já empregou a cal como correctivo para ajudar as suas videiras; a experiencia produziu optimo resultado, mas por ser excessivo o preço d'este corpo, que é transportado de Coimbra e que importa em 6$500 réis cada carrada, cuja producção depois da rega (hydratação) perfaz 60 ou 70 alqueires, não lhe ficou vontade de repetir a tentativa.

Uma pipa de vinho na Aguieira custa ao lavrador 3$745 réis, tendo 1:200 plantas esta producção; n'este calculo não se inclue a despeza feita com as madeiras necessarias para a empa, cujo valor é de 1$100 a 1$250 réis.

A despeza do grangeio e da colheita calculada para 1:200 videiras póde decompor-se do modo seguinte:

Excava, 2 homens a 160 réis	320
Poda com tesoura, 1½ homens a 240 réis	360
Empa, 1 homem a 240 réis	240
Cava, 3½ homens a 300 réis	1$050
Espoldra, 1 homem escasso	120
Redra, 2 homens, a 240 réis	480
1:200 paus para empas de tendal[1]	1$100
Vindima, 3 mulheres a 100 réis	300
Lagaragem, 1 homem a 240 réis	240
Envasilhagem, 1 homem a 200 réis	200
Tratamento das vasilhas	80
Juro do capital empregado nas adegas, nas vasilhas, etc.	500
	4$990

Empregando o pinheiro bravo a despeza com a empa é differente, porque 1:200 estacas custam 2$880 réis; mas têem o inconveniente de durarem só dois annos. Maior duração poderiam ter se houvesse o costume de desenterrar as estacas, e subtrahil-as á acção destruidora do tempo durante o periodo em que de nada servem na vinha.

[1] 1:200 Estacas de pinheiro manso custam 1$400 réis, e a sua duração calcula-se em quatro annos.

Na empa amouroada augmenta a despeza, porque para o mesmo numero de videiras é preciso maior numero de paus.

O *oidium* tem poupado as vinhas da Beira extraordinariamente, e a isto devem os lavradores a sua prosperidade.

Principiou no anno de 1853 para 1854 e com mais força se desenvolveu em 1855, devendo advertir-se que tem havido freguezias privilegiadas onde o estrago não excedeu 5 por cento; comtudo em Cannas de Senhorim e em mais algumas povoações ficaram os lavradores reduzidos a uma quinta parte da producção ordinaria, e na comarca de Ceia, Arganil e Tábua a uma decima parte. Na Aguieira calcula-se o prejuizo na quarta parte. Em sitio algum se faz o enxoframento.

As castas tintas e em geral as castas brancas, principalmente a malvazia, foram, e ainda são, posto que menos, atacadas pelo *oidium*, resistindo sómente o tourigo, que é o principal componente dos vinhos da Beira. O *bastardo*, o *alvarelhão* e *moscatel* quando a molestia apparece, costumam tambem ser victimas.

Embora na Beira seja geral o vinho de *tourigo* quasi estreme, na quinta da Aguieira o sr. Sacadura possue muitas outras castas tintas, que o modificam vantajosamente. As principaes são: *tinta carvalha, bôca de mina, tinta Francisca, tinta amarella* e *negra moura*, e mais duas que vieram do Douro e que ainda não foram baptisadas.

Em relação ao principio saccharino diz o sr. Sacadura que a primeira de todas é a *bôca de mina*, seguindo-se depois as outras pela seguinte ordem: *tinta Francisca, tinta amarella*, primeira innominada, *negra moura*, segunda innominada, *tourigo*, etc.

O *tourigo* dá vinho muito encorpado com muita casca ou adstringencia pronunciada; a *tinta carvalha* dá vinho de mais côr mas nunca com tanto corpo: as castas *bôca de mina, tinta Francisca* e *tinta amarella* tornam o vinho muito carregado de côr, e muito mais maduro. A *negra moura* dá côr ao vinho que é pouco encorpado, e contém menos assucar que as tres antecedentes; das qualidades innominadas uma é similhante ao *bastardo*, a outra é pouco melhor que o *tourigo*.

Vejamos quaes foram os resultados dos meus ensaios.

DOSEAMENTO DOS ACIDOS E DO ASSUCAR

Localidade	Data da experiencia	Nomes das castas	Quantidade de acidos em 100 partes, representada pelo seu equivalente de acido sulphurico mono-hydratado	Quantidade de assucar em 100 partes
Quinta da Aguieira..	Outubro...	Bóca de mina.....	0,401	23,21
		Tinta Francisca...	0,423	23,84
		Tinta carvalha....	0,563	20,42
		Tinta amarella....	0,623	23,59
		Tourigo.....	0,584	20,89
		Alvarelhão.....	0,580	23,52
		Malvazia fina.....	0,310	24,98
		Moscatel.....	0,398	25,10
		Mosto das oito castas precedentes..	0,492	22,26

Estas castas são ainda caracterisadas por differentes circumstancias que passâmos a expor.

O *tourigo* é serodio, de producção abundante, não anneiro, e a sua maturação effectua-se de 1 a 5 de outubro. Prefere os terrenos de força mediana, e deixa de produzir nos terrenos frios, embora tambem se dê nos fracos. É a videira de maior duração, e distinguem-se tres qualidades: o *tourigo* ou *touriga* do Douro, que entre todas é a melhor, o *tourigo* de cachos pequenos, e bago miudo menos saboroso que o precedente, e o *tourigo* esteril, cujo nome lhe basta.

A *negra moura* antecipa-se algum tanto ao *tourigo* na maturação; amadura oito dias antes do 1.º de outubro, produz bem, é anneira, e prefere os terrenos fortes.

O *coração de gallo*, pouco productivo e serodio, amadurece como o *tourigo* entre 1 e 5 de outubro; o cacho é em geral pequeno, de bago *raro* e de *pouca funda*. É anneiro e vive com estes defeitos em todos os terrenos.

O *meirinho* é serodio, e acompanha o *tourigo* na maturação, é anneiro dois e tres annos a fio. Quasi sempre dá muito quando as boas videiras dão pouco; o seu vinho é muito ordinario, e entre todas as castas é a menos melindrosa.

O *amaral* é serodio, nunca amadura bem, parece ser abundantissimo de acidos, dá pessimo vinho, e é raro nas vinhas da Beira.

O *alvarelhão* é serodio, productivo e algum tanto anneiro. Dá-se nos terrenos de força mediana, produz bom vinho, muito alcoolico, pouco corado, e faz boa liga com o *tourigo*, isto é, casa-se bem com elle. Triumpha da intemperie das estações, e não resiste aos ataques do *oidium*.

São estas as castas mais usadas na Beira, porém em algumas freguezias é pouco conhecido o *alvarelhão;* de todas a mais propagada é o *touriga,* que forma muitas vinhas exclusivamente, predominando nos terrenos, que geram os vinhos de primeira qualidade.

Em Nellas e Cannas ha tambem bastante *alvarelhão;* na Aguieira muito pouco, e não se encontra senão na quinta do sr. Sacadura.

Castas brancas

Cerceal—Muito serodia, productiva, e não anneira; dá-se muito bem nos terrenos fortes e em todos geralmente. A maturação verifica-se entre 8 e 10 de outubro, amadura sempre mal, e por este motivo já não existe na Aguieira; no entretanto está muito propagada em Nellas.

Verdeal—Muito serodia, dá-se bem em todos os terrenos, é anneira, e distinguem-se duas qualidades, uma muito, outra pouco productiva.

Termantés—Serodia, pouco productiva, anneira; tem mau vinho, e contenta-se com todos os terrenos.

Alfrocheiro ou *doiradinho*—Muito productiva, não é anneira, serodia, e a sua maturação cáe entre 5 e 8 de outubro. Produz bem em cordões, estacadas e nas terras fortes; morre muito nas terras fracas. Tambem na Beira se cultivam algumas castas que já conhecemos de Torres Novas com os nomes de *borra mosca, uva de cão,* etc.

Todas estas qualidades que havia na quinta da Aguieira foram enxertadas em o periodo de dez annos, e substituidas pelas seguintes:

D. Branca—Temporã, productiva, não é anneira, dá-se em todos os terrenos. Maturação, principio de outubro, e ás vezes mais cedo.

Malvazia fina—Temporã, anneira, carrega bem alguns annos; prefere os terrenos fortes. Maturação, 1.° de outubro e fins de setembro.

Malvazia de Lisboa—Temporã, bastante anneira, muito mimosa, perdendo-se nos annos de primavera fria; prefere os terrenos temperados, e nos terrenos fracos dá pouco.

Mourisco—Optima casta que não se dá bem na Beira.

Arinto—Muito productiva, não é anneira; dá vinho muito regular, prospera em todos os terrenos, e a sua maturação estabelece a transição entre as castas temporãs e serodias.

A maturação avalia-se na Aguieira pelo sabor ou gosto da uva, quantidade de mosto produzido, e pela facilidade com que os bagos se soltam do engaço.

II

O dia da vindima varia com as estações; nos annos de bôa novidade principia pelo S. Miguel e continua até 6 de outubro, e nos annos de má

novidade ou de novidade serodia verifica-se entre 6 e 12, e ás vezes a 15, como aconteceu este anno.

O sr. Sacadura faz todos os annos a descripção completa da sua vindima, do processo de vinificação, de alguma variante que seja determinada pelas circumstancias excepcionaes da colheita, e das qualidades dos vinhos obtidos. Conserva assim do passado uteis recordações, que o habilitam para resolver de prompto varios assumptos interessantes e inesperados, e não se esquece de guardar especimens dos seus vinhos, que já avultam em uma optima frasqueira methodicamente arranjada.

Á vista d'esses apontamentos fizemos a apreciação das colheitas no *periodo de vinte e cinco annos*. Apenas *quatro ou cinco novidades* se podem considerar em tão longo espaço abaixo de ordinarias.

De todas as colheitas finas tem a frasqueira do sr. Sacadura numerosos exemplares, que merecem o louvor e apreço dos especialistas.

1840.....	*Colheita optima, fructo bem sazonado e vinho excellente.*	
1841.....	»	pessima.
1842.....	»	igual á de 1840.
1843.....	»	boa.
1844.....	»	mediana.
1845.....	»	má.
1846.....	»	ordinaria.
1847.....	»	boa.
1848.....	»	optima.
1849.....	»	má.
1850.....	»	boa.
1851.....	»	optima.
1852.....	»	pessima.
1853.....	»	boa.
1854.....	»	ordinaria.
1855.....	»	ordinaria.
1856.....	»	muito boa.
1857.....	»	ordinaria.
1858.....	»	muito boa.
1859.....	»	muito ordinaria.
1860.....	»	boa.
1861.....	»	boa.
1862.....	»	ordinaria.
1863.....	»	boa.
1864.....	»	boa.
1865.....	»	*boa.*

A longa pratica do sr. Sacadura auctorisa-o a affirmar que entre as novidades serodias a melhor que tem havido é a d'este anno, o que talvez se possa explicar pela falta de geadas no mez de setembro; todas as colheitas apontadas como más foram muito serodias, influenciadas por um in-

verno constante, podendo dizer-se que em geral na Beira, novidade serodia, não póde haver nenhuma boa.

Os vinhos da quinta da Aguieira são procurados para o Porto, Figueira e Lisboa, e os commissarios consideram-n'os como bons entre os melhores, embora não sejam creados no melhor torrão vinhateiro.

O vinho fabricado n'esta propriedade é quasi todo tinto de commercio ou de feitoria; compõe-se de differentes castas, entrando o *tourigo* na proporção de quatro partes, e as tintas *francisca, amarella, bóca de mina, carvalha, negra moura, innominadas*, e algum *alvarelhão*, na proporção de uma parte.

Emprega-se o *tourigo*, porque tem producção certa, e é o que vem melhor em todos os terrenos, á excepção dos frios. É o menos atacado pelo *oidium*, produz vinho muito coberto e de boa tinta, tem adstringente pronunciado, e bastante duração. As outras castas modificam-lhe a adstringencia e melhoram o vinho por motivos já conhecidos.

Antes da vindima definitiva procede-se a uma escolha geral, a fim de separar o podre e o verde, ainda com o cacho adherente á videira, e no acto do córte, ou da vindima propriamente dita, effectua-se segunda escolha de podre e verde, separando tambem nas vinhas para serem vindimadas methodica e separadamente aquellas cepas e fachas de terreno que produzem fructos menos sazonados. As uvas que de ahi provém são empregadas para vinho de segunda qualidade.

Faz-se a escolha em dois periodos para evitar delongas na vindima. Assim limita-se o trabalho á separação de um ou outro bago que por acaso escapou da primeira vez. A producção do vinho de segunda qualidade anda por $^1/_8$ a $^1/_{10}$ da novidade de primeira ordem.

O sr. Sacadura entende que a uva deve entrar para o lagar sem demora apenas colhida, e por isso emprega muitas vindimadeiras que lançam os cachos cortados á navalha para dentro de canastras, e d'estas para dornas, se a vinha não está proxima ao lagar.

Raras vezes adopta o systema geral de calcar as uvas na dorna, fazendo mosto dentro da vinha; todavia este anno assim procedeu, porque em consequencia das chuvas e da baixa temperatura do ar nos dias da vindima, se a uva orvalhada saisse da vinha sem córte, precisaria de muito mais tempo para começar a fermentação que o periodo de dois dias necessarios para encher o lagar. Não havia perigo do mosto ferver antes dos homens entrarem para a pisa, conseguindo-se assim abreviar a vinificação. Nos annos quentes e de boa novidade despreza estas indicações, porque então a *fervura* começa immediatamente, e estabelecem-se fermentações parciaes no lagar durante o tempo que é necessario para enchel-o.

Atestado o lagar, operação esta que se effectuou este anno em dois

dias e que se effectua em dia e meio nos annos de melhor colheita, entram os homens na noite do seguinte dia para começarem a pisa.

O lagar da quinta da Aguieira tem a lotação de 600 almudes [1], e duas varas; póde dividir-se por um decepimento de madeira em dois compartimentos de 300 almudes cada um, destinados para pequenas lagaradas. A adega está collocada em nivel inferior ao do lagar, tem bastante pé direito e é encravada no solo até a altura a que chegam os toneis; conserva temperatura constante, fresca durante o verão e temperada na epocha dos grandes frios. A aranha, o boi e o cavallo não vivem em sociedade, como acontece quasi por toda a parte.

Aproveita-se a differença de nivel entre o lagar e a adega para conduzir o vinho até as vasilhas, e a conducção faz-se por calleiras de pau descobertas.

Este anno não entraram os homens para a pisa na noite do segundo dia, porque, apesar do córte feito na vinha, a uva estava completamente fria, facto que não acontece ha muito tempo.

Quando o córte no lagar começa na noite do segundo dia, trabalham os homens até a meia noite, entrando um homem por pipa, se mais não apparecem, e como o serviço principia regularmente ás 7 horas, fica a uva com o córte de 5 horas.

No dia seguinte, ás 7 horas da manhã, entram os homens de novo, porém em menor numero, sendo a regra geral ficar de fóra a quarta parte dos lagareiros que se empregaram para o córte. O trabalho da pisa é feito com methodo e ordem, a fim de se desfazerem perfeitamente os bagos da uva, ficando o folhelho bem separado. Para conseguil-o não deixa o sr. Sacadura andar os homens arbitrariamente em passeios caprichosos e inuteis dentro do lagar; póde dizer-se que os lagareiros pisam a uva, como se fossem um pellotão de soldados em exercicio, manobrando á voz do seu commandante. Estendem-se em duas linhas passando os braços pelas costas uns dos outros e formando cordão junto das paredes do lagar ou guarda vinhos; estes cordões caminham para o centro mui de vagar e alçando o pé até fóra do mosto e da uva que o sobrenada, obrigam-na a descer de encontro ao fundo do lagar, onde é perfeitamente esmagada.

Assim se approximam a passo e passo até que se encontram no centro, n'este momento viram as costas, caminham em frente até os guarda-vinhos, voltando á posição primitiva. Estas manobras repetem-se bastantes vezes, e á custa de aguardente distribuida aos lagareiros com mãos largas recresce o ardor em todos elles, o mosto aquece, a fermentação principia, e o assucar desdobra-se em alcool, acido carbonico, etc., que em bolhas tenuissimas rebenta na superficie espalhando-se por toda a casa.

[1] O almude do concelho de Nellas é igual a 27,192 litros.

Quando a uva tem córte de cinco horas na noite do segundo dia destinado a encher o lagar, o trabalho da pisa no terceiro é das 7 horas da manhã até as 7 da tarde. Este anno o trabalho foi como sempre de 12 horas, saindo os homens ao meio dia *para jantar*. Ás 3 horas da tarde estava a pelle da uva perfeitamente separada da carne e do engaço, e o mosto bem homogeneo; n'esse mesmo instante começou o desengace que durou hora e meia. Assim se consegue a facil e rapida separação do engaço, e o aproveitamento do tannino que elle contém.

Para desengaçar usam os lagarairos ancinhos e gadanhos, com os quaes separam todo o engaço que apparece estreme, e lançam-n'o em canastras collocadas sobre a balsa que parecem pequenas lanchas de conserva navegando em mar de vinho. Da lagarada a que assisti e que já disse ser de 600 almudes, tiraram-se 33 canastras de engaço, continuando depois a pisa até a noite (7 horas); então antes de sairem os homens, e em um intervallo de meia hora, separaram-se mais 7 canastras que perfazem o numero de 40 correspondendo ao engaço de 8 pipas de vinho.

Antes do *oidium* o sr. Sacadura não desengaçava, e fal-o agora porque os cachos têem poucos bagos e muito engaço, notando-se desproporção que outr'ora não havia.

O engaço vasa-se das canastras para dornas e juntam-se-lhe 4 ou 5 almudes de agua para 20 canastras, d'onde resulta a excellente agua-pé, que ajuda o lavrador nos serviços do seu mister.

Ensaio do mosto d'esta lagaragem:

Dia 13 de outubro:

Temperatura do mosto	15,5° c.
Densidade	1,082
Acidos	0,588
Glycometro	10,6

Dia 14, depois da pisa e do desengace:

Temperatura do mosto	23° c.
Glycometro	8

Dia 15, pela manhã:

Temperatura do mosto	26° c.
Glycometro	6

Dia 15, á noite:

Temperatura do mosto	27° c.
Glycometro	4,5

Dia 16, pela manhã:

Temperatura do mosto	27° c.
Glycometro	2,8

Dia 16, á noite:

Temperatura do mosto	28° c.
Glycometro	1,4

Dia 17, pela manhã (8 horas):

Temperatura do mosto	29° c.
Glycometro	0,4

A temperatura media do ar na casa do lagar era de 20°.

No dia 17 fiz a observação em differentes pontos do lagar para ver se o mosto apresentava os mesmos caracteres.

Experiencia feita no centro do lagar:

Temperatura do mosto	29,5° c.
Glycometro	0,45

Experiencia feita na proximidade dos guarda vinhos:

Temperatura do mosto	28,9° c.
Glycometro	0,4

Dia 17, ao meio dia, na occasião de começar a correr o mosto para as vasilhas:

Temperatura do mosto	28° c.
Glycometro	0

Quiz ver directamente pelo licor de Fehling a quantidade de assucar existente n'esta occasião, e achei os seguintes resultados:

Assucar	1,76 por cento
Acidos	0,676

Voltando ao ponto em que ficámos, falta ainda dizer que terminada a pisa e o desengace, fica o mosto em fermentação tumultuosa, fechando-se a casa do lagar e tapando-se as frestas, janellas e fendas das portas para conservar constancia de temperatura.

Todos os dias de manhã e á noite costuma o sr. Sacadura observar o mosto, ver a marcha da fermentação, a fim de reconhecer o momento mais conveniente para deitar a baixo, isto é, para envasilhar.

Ordinariamente, nos annos de boa novidade, deixa-se *quedo* ou de levante o mosto em fermentação tumultuosa tres ou quatro dias, e só é en

cubado quando esta se torna quasi insensivel, e o vinho apresenta aroma pronunciado e gosto vinoso.

Não se espera pelo descimento da balsa, porque o vinho adquire muita casca e arrefece de mais, parecendo que esse phenomeno, embora facil de observar, não corresponde ao verdadeiro limite d'aquella fermentação, que se deve passar nos lagares. Differentes phenomenos physicos concorrem para que assim aconteça. O gaz de que se acha saturado o mosto, primeiro que se desprenda e deixe afundar a balsa ou permitta que ella comece a despegar-se do guarda vinhos ainda leva mais tempo, do que geralmente se julga, e portanto a encubação verificar-se-ia em más condições.

Este anno o mosto teve dois dias e meio de levante e mais algumas horas, e como no fim d'elles apresentasse travo, côr e espirito em conformidade com a colheita, e o ruido da fermentação tumultuosa tivesse quasi cessado, foi transferido n'essa occasião para as vasilhas pelas calleiras de pau, entrando rapidamente na sua habitação definitiva. Para evitar a saída do bagulho e não demorar o serviço, tem o lagar ralos de folha que o suspendem, e evitam a obstrucção da torneira.

A balsa ou cadraço chegou ao lastro no fim de quatro horas; em seguida fizeram-se dois pés, e o vinho do pé foi distribuido por dois toneis destinados para recolher toda a lagarada; ha sempre cuidado em fazer a distribuição com igualdade, porque não tendo em vista esta regra podem depois os vinhos de diversas vasilhas apresentar propriedades muito distinctas, uns para melhor e outros para peior. Como este serviço se fizesse na ausencia do sr. Sacadura, aconteceu que os lagareiros não seguiram o preceito, e o certo é que os dois ensaios seguintes executados vinte e quatro horas depois do mosto envasilhado, apresentam differenças que talvez se possam explicar por aquelle motivo.

Tonel n.º 1 de 13 pipas, com 5 almudes de vinho do pé:

Densidade	1,000
Temperatura	27,5° c.
Acidos	0,6909

Tonel n.º 2 de 14 pipas, com 20 almudes de vinho do pé:

Densidade	0,998
Temperatura	25,5° c.
Acidos	0,7546

A experiencia tambem tem demonstrado que o tonel mais rico em vinho do pé dá melhor prova. Passaremos agora á descripção da mobilia da adega.

Os toneis são de lotação variavel, nunca inferior á 4, nem superior a

14 pipas, e acham-se dispostos sobre malhaes de granito. A madeira empregada na sua construcção é o castanho, e todos que vi eram bem proporcionados, de bitola grossa, e arcados de ferro.

A limpeza executa-se lavando-os das fezes com o vinho de golpe, e chama-se assim aquelle que sáe do tonel quando se lhe mette a torneira, e enxugando-os com sarapilheiras ou pannos de estopa. Passados seis dias limpam-se de novo e mais de uma vez quando é necessario. Na occasião de envasilhar o mosto verifica-se se os toneis estão em boas condições.

O mosto dentro das vasilhas continúa em fermentação lenta, não permittindo que ellas se tapem antes dos Santos, sendo o mez de janeiro a epocha em que o vinho dá boa prova.

As duas doenças mais frequentes nos vinhos da Beira são—a azedia e o vinho voltado—ao vinho voltado chamam os lavradores vinho marrado, e quando isto acontece costumam dizer que elle *marrou*.

De um e de outro se encontra pouco nas boas novidades, comtudo no anno de 1852 todo o vinho marrou, excepto o da quinta da Aguieira.

As trasfegas e collagens são feitas sempre, ou quasi sempre, por conta do negociante. O vinho vende-se sobre a mãe.

O preço mais elevado a que chegou o vinho da Beira no periodo que decorre de 1834 a 1852 foi de 12$000 réis nos annos favoraveis para o lavrador; este preço porém descia de anno para anno, conforme a abundancia e qualidade, embora esta fosse sempre pouco apreciada, chegando ao minimo de 3$500 réis, e sendo o preço medio 8$000 réis a pipa.

Depois de 1852 attingiu 60$000 réis, descendo ultimamente a 18$000 e 20$000 réis. Póde arbitrar-se o preço medio de uma pipa de vinho no segundo periodo em 35$000 a 40$000 réis, começando a sentir-se a diminuição do preço ha cinco annos a esta parte.

Em 1856 o sr. visconde da Lagoaça comprou o vinho da quinta da Aguieira por 75$000 réis a pipa, o qual foi exportado para Inglaterra, conservando-se ainda hoje algum no Porto, que póde dar a medida da sua qualidade.

O preço do vinho da quinta da Aguieira differe sempre 3$000 a 4$000 réis em pipa, comparado com o do vinho do concelho de Nellas. Em 1851, antes do *oidium*, houve um negociante que, reconhecendo a sua superioridade, mandou offerecer por elle mais 5 réis em almude, não só, dizia então o pretendente, para animar o lavrador nas suas tentativas, mas tambem para estimular os outros!

Peccam os vinhos da Beira por falta de aroma, embora muitos affirmem que este defeito é compensado pela sua longa duração.

Os partidarios d'estes vinhos attribuem aquella condição ao costume que ha de não ajuntar aguardente ao mosto no acto de o *entojar*, sendo certo que até os melhores vinhos do reino—os vinhos do Douro—rece-

bem beneficio de dois almudes por pipa n'aquella occasião. Esta pratica não se póde seguir, porque os vinhos não pagam tal beneficio, e alguns que a têem ensaiado juntam alcool em pouca quantidade, quasi sempre obtido do vinho voltado, azedo ou de infima especie [1]. Sendo tambem facto reconhecido por todos, que a melhor occasião para o vinho digerir o alcool é no acto da encubação.

O confronto dos processos seguidos na quinta da Aguieira com os methodos adoptados pela maioria dos lavradores leva-nos a concluir que a feitura dos vinhos e a vinificação precisa de ser melhorada.

Resentem-se os vinhos da Beira de terem sido feitos com uvas verdes, podres e doentes, com 10 e 12 dias de descanso nas dornas e nos lagares, onde se estabelecem reacções que prejudicam o futuro vinho. Excepcionalmente se encontram alguns vinhateiros que attendam á maturação e que se dêem ao cuidado de escolher a uva.

A pisa nos lagares faz-se em completa desordem, e ás vezes quasi se não faz; o tempo consagrado a este serviço regula por 18 a 24 horas; passadas estas deita-se o vinho abaixo, dando alguns um dia de levante, outros uma noite ou meio dia, sem que possam dar a rasão das differenças que se observam. Cada um faz o que lhe parece, segundo os seus negocios ou caprichos, ou conforme a quantidade de vinho que tem para vindimar. A maior parte dos agricultores consideram o fabrico tarefa penosa e põem todo o seu fito em terminal-a depressa. Muitos envasilham o mosto trazendo-o de lagares que se acham distantes das vasilhas mais de meia legua, e distribuem o vinho de uma lagaragem por tantos toneis quantos são os que calculam encher com o vinho d'aquella novidade, ficando o mosto dentro das vasilhas por bastantes dias á espera das uvas que ainda se acham na vinha; por esta maneira, julgando nivelar a colheita e juntando mostos, em diversos periodos de fermentação, que jamais podem ligar-se, alcançam exactamente o contrario d'aquillo que tinham em vista obter.

Em resumo: cada tonel tem um vinho differente, e cada vinho o seu defeito.

É isto que vamos provar pela descripção rapida do fabrico posto em pratica nas povoações que visitei.

SANTAR

A aldeia de Santar acha-se situada a 5 kilometros da freguezia de Nellas, entre a ribeira do mesmo nome e o rio Dão. Os vinhedos que se en-

[1] A este respeito não posso deixar no esquecimento um facto que presenciei na Bairrada. Achei na aguardente que se estava distillando para beneficiar alguns vinhos da colheita de 1866, e que provinha de um vinho moribundo, 1,6 por cento de acido acetico livre, que eu reconheci por meio da dissolução normal de soda.

contram na encosta da ribeira têem ordinariamente maior producção, e aquelles que se acham na encosta do rio, embora não sejam tão productivos, excedem muito os primeiros pelas suas excellentes qualidades.

Todos os vinhos formam um typo unico de vinho maduro, com a distincção de branco e tinto, sendo aquelle em quantidade minima.

Outr'ora os vinhos de Santar eram unicamente apreciados pelos negociantes da Figueira, que os transportavam por terra até a Foz Dão, seguindo d'este ponto pelo Mondego ao seu destino; logoque o *oidium* augmentou a procura, principiou a ser pedido para os mercados de Lisboa e Porto (1854–1855) atravessando o districto até o Douro, com enormes difficuldades pela falta de vias de communicação, e chegando a Lisboa depois de sair pelo Mondego até Coimbra.

Hoje a Figueira e Lisboa consomem exclusivamente os vinhos de Santar.

A cultura da vinha pratica-se n'esta aldeia e seus arredores pelo modo que descrevemos na Aguieira, não se seguindo exactamente os costumes do sr. Sacaltura, mas pondo-se já em pratica muitos usos cuja utilidade se tem reconhecido na quinta d'este vinhateiro.

Ordinariamente enterram-se os bacellos nas mantas, postoque nas vinhas antigas era uso plantal-os de carrafuz, abrindo covas no solo.

D'este modo se propagam as videiras nas margens do Dão, onde se encontram muitas penedias, que não permittem abrir as mantas.

Havia tambem em Santar o costume de ter o bacello cinco annos a monte; porém agora deixa-se só por tres, sendo no quarto cortado, e no quinto podado e empado.

Na vinha feita não observei particularidade nenhuma; usa-se a empa de tendal, e os serviços da vinha são ali determinados pelas indicações de um adagio, conhecido desde tempos immemoriaes, o qual aconselha a poda de março, a empa de abril, a cava de maio e espoldra de Santo Antonio. A redra é que varia conforme se apresenta a estação.

A casta mais conhecida é o *tourigo*, depois d'esta o *coração de gallo*, *negra moura*, *alvarelhão* ou *pilongo*, *penamacor*, etc.; e entre as brancas: *cerceal*, *D. Branca* e *alvadorão*.

Ensaios de algumas castas de Santar.

Nomes das castas	Quantidade de acidos em 100 partes, representada pelo seu equivalente em acido sulphurico mono-hydratado	Quantidade de assucar em 100 partes
Tourigo	0,514	22,54
Coração de gallo	0,649	21,87
Alfrocheiro	0,485	25,42
Negra Moura	0,554	24,35
Penamacor	0,401	23,00
Arinto branco	0,446	23,21
Dona Branca	0,463	24,60
Cerceal	0,865	17,31
Mosto de todas as castas precedentes	0,510	24,20

Antigamente não começava a vindima senão quando o engaço perdia a côr verde apresentando apparencia lenhosa. Não era raro fazer-se em novembro, porém actualmente poucas vezes fica o cacho na vinha depois do mez de setembro.

Os vinhos de Santar dividem-se nas seguintes categorias:

Vinhos de embarque ou feitoria.

Vinhos de consumo de meia côr.

Vinhos de consumo palhetes.

Vinhos brancos de consumo.

Para uso particular tambem se fazem vinhos babados, chorados ou de lagrima.

Vinhos de embarque.—Corta-se a uva e transporta-se aos lagares em dornas ou em canastras almudeiras. O lagar leva seis, oito e doze dias a encher; na manhã do dia seguinte áquelle em que se atestou entram os homens para a pisa, e o trabalho prolonga-se desde as 4 horas da manhã até as 8 da noite; logoque o mosto fica sósinho levanta o cadraço, e na madrugada do dia seguinte entram de novo os lagareiros.

Quando o mosto lançado sobre um pires de porcelana apresenta côr, ou algumas gotas ficam adherentes ás paredes do lagar, sobre as quaes é costume arremessal-o, deita-se abaixo e envasilha-se, devendo advertir-se que alguns ainda costumam dar-lhe depois do segundo dia de pisa um numero variavel de dias para levante que se não póde marcar com exactidão. Não é raro ficar o mosto no lagar até que a grainha sobrenade, phenomeno que se observa já muito depois da balsa ter descido.

Apesar do vinho ser feito em lagares, nem todos os possuem, e como os pobres são muitos, o processo seguido por estes na vinificação depende

das instrucções que recebem dos que lhes prestam as suas casas e utensilios.

Em Santar, Nellas, Carvalhal Redondo, Tondella, etc., encontram-se a cada momento á sombra dos pinheiros, ou no meio das ruas, dornas de uvas já maceradas, quaes sentinellas perdidas ou vedetas avançadas, annunciando ao viajante o começo da vindima. Estas uvas que esperam pelos lagares pertencem algumas vezes aos fazendeiros cujos bens de fortuna não são demasiados. As dornas ficam em completo abandono dez ou doze dias, ora destapadas ou simplesmente cobertas com toscos chapéus de palha de milho deixando penetrar o calor se o sol é intenso, ou recebendo a chuva e augmentando o mosto se acontece fazer-se a vindima por debaixo de agua.

Por feliz se póde dar o lavrador que apesar do *oidium*, das geadas, do mau andamento do anno e dos tratos que soffrem as uvas, ainda apresenta vinho que se beba e que se venda.

Ácerca da prova que serve de indicio para reconhecer o instante mais conveniente de deitar o vinho abaixo, direi tambem o que vi.

Parece que na Beira até o granito, e só elle, tem voto n'esta materia, sendo a pedra de toque pela qual é aferida a côr, o corpo e a qualidade do vinho. Serve de tamboladeira, de densimetro, de glycometro, de œnologo supremo em materia de vinhos, resolve todas as duvidas, afasta e remove qualquer difficuldade.

Quem se vê embaraçado não recorre a mais ninguem, e olha para o granito como o melhor amigo de seus vinhos e dos seus interesses. Com ar solemne entra o lavrador na adega, tira do lagar uma tijela a trasbordar de mosto, e, arremessando-o ás faces do granito, espera em silencio a resposta.

O liquido, já então avermelhado, corre pela parede abaixo, e adherindo mais ou menos aos crystaes da sabia rocha, lavra por si mesmo a sentença. Em quanto isto se passa, os lagareiros suspendem o trabalho para depois cumprirem religiosamente as indicações deduzidas d'este ensaio, embora muitas vezes o mosto em susurro tumultuoso dentro do lagar pareça estar protestando contra a sorte que vae ter.

Poucos são os lagares cujas paredes de granito não annunciem ao forasteiro, pelo retincto de seus crystaes, quanto cooperam para a vinificação.

Vinho de consumo de meia côr.—Cheio o lagar, trabalha-se o mosto por doze horas, deixa-se levantar a balsa, e no fim de duas horas de quedo envasilha-se.

Vinho palhete.—Pisa-se a uva rapidamente e envasilha-se em seguida.

Vinho branco.—Este vinho costuma ter doze horas de trabalho, depois

de levantar o cadraço envasilha-se; alguns porém dão-lhe tanta feitoria como ao vinho tinto de embarque.

Na aldeia de Santar tambem se faz geropiga tinta; vindimam-se as uvas rapidamente, e applica-se-lhes trabalho por trinta horas seguidas; depois envasilha-se o mosto com aguardente. A dóse varia segundo se emprega aguardente de cereaes ou de vinho. Em 1865 só em Santar se fizeram para a Figueira cêrca de 300 pipas de geropiga.

O pé do vinho, depois de espremido, não serve na maior parte dos casos para fazer a agua-pé, porém aproveita-se para aguardente. Outr'ora que assim se não praticava, depois de feita a agua-pé era o folhelho separado do engaço, servindo aquelle para alimentação das aves domesticas, e este para os gados; porém affirmaram-me que, principalmente as gallinhas, soffriam terrivel concorrencia por parte de alguns vinhateiros do districto da Guarda, que costumavam e ainda costumam servir-se do folhelho secco para dar côr aos seus vinhos.

Esta usança, que tanto tem de inesperada como de absurda, continúa em plena actividade, e os mercados de folhelho secco encontram-se actualmente em Vizeu e seus suburbios. Os vinhateiros transportam-n'o d'alli para as suas adegas, e lançam-no nos toneis aos alqueires.

Os lagares mais importantes de Santar pertencem aos srs. visconde de Taveiro, Rui Lopes de Vasconcellos, Francisco Coelho do Amaral, José Maria Coelho Fortes, e Joaquim Paes da Cunha. São de pedra granitica, e de capacidade variavel. Os maiores comportam 300 almudes e os menores 300; tambem os ha de 100 almudes, formados de pequenas pedras mal cimentadas e em casas de telha-vã; estes costumam ser caiados nas juntas, no mez de setembro, antes da lagaragem.

As adegas são quasi todas separadas dos lagares e em predios distinctos; a distancia maxima, da adega ao lagar, póde calcular-se em 120 metros. O transporte do vinho para as vasilhas faz-se em cantaros ou em odres.

Seguem-se agora algumas observações ácerca dos mostos de Santar:

Sr. José Augusto Homem:

Mosto branco de *cerceal, alvadorão, D. Branca* e *arinto:*

Temperatura no acto de tomar a densidade	18,5° c.
Densidade	1,075
Acidos	0,820
Grau glycometrico	9

Sr. José Bernardo dos Anjos e Brito:

Mosto tinto de *tourigo, coração de gallo* e *negra moura:*

Temperatura do mosto	19° c.
Densidade	1,088

Acidos	0,653
Grau glycometrico	10,4

Sr. José Augusto Homem:

Mosto tinto de *tourigo, negra moura, penamacor, bem feita, pilongo* ou *alvarelhão:*

Temperatura do mosto	18,5° c.
Densidade	1,080
Acidos	0,680
Grau glycometrico	9,6

Sr. Joaquim Paes da Cunha.—Lagar de granito, podendo conter 400 almudes de mosto.

Este lagar levou tres dias a encher, ao quarto, ás 4 horas da manhã, entraram 17 homens, que andaram no trabalho até ás 8 horas da noite. O mosto ficou de levante até o dia seguinte, envasilhando-se depois; a casa do lagar é de telha-vã, e acommoda tambem alguns toneis, o resto das vasilhas encontra-se em lojas distantes 20 ou 30 metros. A temperatura do mosto em fermentação era de 26° c.

Sr. visconde de Taveiro.—A adega e os lagares d'este proprietario passam pelos melhores da localidade. A adega está separada do lagar por uma parede com porta de communicação. Cada lagar tem a lotação de 350 almudes, e desaguam em uma pia de uma só pedra, d'onde se tira o vinho com cantaros para as vasilhas. Cheios os tanques em dois dias, entraram no terceiro para cada um 12 homens ás 4 horas da manhã, saindo ás 8 da noite; no dia seguinte devia envasilhar-se o mosto, não porque o proprietario assim julgasse conveniente, mas por vontade do comprador.

Se fosse possivel consultar em separado, e assistir á vinificação em cada um dos estabelecimentos pertencentes aos proprietarios e lavradores, teriamos de descrever tantos processos diversos quantas as pessoas que fazem vinho; ainda mais, se este reconhecimento se repetisse no anno seguinte acharíamos outras differenças a notar, e é para saber-se que essas differenças e dessimilhanças não procedem das circumstancias em que se faz a colheita, as quaes ás vezes podem aconselhar modificações.

Quanto melhor não seria para o lavrador e para o vinho deixar correr os phenomenos simplesmente capitaneados pelas forças naturaes em vez de contrarial-os de modo pouco logico e racional. N'este sentido ainda apresentarei um exemplo para se conhecer até que ponto é difficil abranger na descripção todos os processos.

Quando um proprietario, depois de fazer a venda do vinho, sabe que algum dos seus vizinhos vendeu a colheita por maior preço, indaga logo o processo de fabrico, e no anno seguinte põe-n'o em execução. O vizi-

nho que por sua vez lhe chegou aos ouvidos que outro lavrador tivera vinhos mais superiores que os seus, faz o mesmo o que primeiro, e adopta o processo do outro vizinho para a colheita futura.

De casa em casa, de adega em adega, de vizinho em vizinho estabelece-se uma cadeia, todos modificam o processo, e naturalmente ficam no mesmo estado. Os resultados seriam outros se os vinhateiros adoptassem o methodo d'aquelles vizinhos que sabem dar a rasão do que fazem, e ao mesmo tempo estudassem a vinificação que convem á sua colheita, tratando de indagar as qualidades e as aptidões da materia prima de que dispõem.

Os lagares estrumeiras tambem se encontram em Santar, e de dois me recordo agora que preenchem este duplo fim. Em um d'elles, ao lado da mangedoura, erguia-se o guarda vinhos mais alto do que convem, e dando pouco por baixo da cintura dos lagareiros. Dentro d'esta casa, cujo tecto tocava na cabeça dos trabalhadores, assisti a uma lagarada, e as más condições requintavam ainda pelo costume que ha de fechar todas as portas a fim de conservar o calor; realisava-se ali a mais perfeita antithese do que depois vi em Nellas, onde muitos lagares estão estabelecidos em pateos sob telheiros e ao ar livre.

É tambem crença popular, que alguns arachnideos nos lagares de telhavã, vivendo na companhia do boi e do cavallo, podem concorrer pelos delicados tecidos, do seu maravilhoso instincto, para auxiliar o fabrico. Estava por descobrir mais esta applicação dos artefactos d'esta ordem dos articulados que estabeleceram desde longos annos os seus teares nas adegas, e que os naturalistas de sobra têem exaltado.

O ar frio da noite, coado através das teias, que ondulam de um lado ao outro, muda de temperatura, e aquece com o seu contacto; de modo que a aranha, pelos tecidos que faz, representa nos lagares um papel importantissimo: abafa o mosto, na occasião das vindimas; agasalha o gado no resto de todo o anno.

Sr. João Antonio de Moraes.—Mosto tinto *de tourigo, coração de gallo, cerceal, luzidio* (?), *verdeal*, *bracel* (?), observado no acto de envasilhar.

Temperatura do mosto	24° c.
Temperatura no acto de tomar a densidade	19,5
Densidade	1,019
Acidos	0,637
Grau glycometrico	2,1

Sr. José Ramos Pinto:

Seis dias de maceração antes do córte, um dia de pisa e uma noite de quedo.

Observação ao envasilhar:

Temperatura do mosto	25,5° c.
Densidade	0,999
Acidos	0,648
Grau glycometrico	0,4 acima de 0.

Sr. Duarte de Mello:

Mosto já encubado nos toneis:

Temperatura	22° c.
Densidade	1,005
Acidos	0,686
Grau glycometrico	0,25

Sr. José Augusto Homem Freire de Lunè:

Mosto tinto de *tourigo, coração de gallo, negra moura, penamacor, alfrocheiro, cerceal, arinto* e *alvadorão:*

Temperatura do mosto	19,5° c.
Densidade	1,050
Acidos	0,598
Grau glycometrico	7

Sr. Augusto Loureiro Polonio.—Lagar de 18 pipas; encheu-se em tres dias, no quarto começou a pisa, ás 4 horas da manhã, e terminou ás 8 horas da noite; no quinto dia entraram novamente os homens, pelas 4 horas da madrugada, até ás 7 da manhã, e ás 10 horas deitou-se abaixo o mosto que era formado de *tourigo, coração de gallo, meirinho, cerceal* e *rabo de ovelha;* a sua temperatura depois de sete horas de trabalho era de 20° c.

Visitei tambem nos arredores de Santar, em Casal Sancho, a adega do sr. José Maria Coelho Fortes, que possue uma fabrica de distillação de vinhos e de bagaço.

A adega d'este proprietario é mui espaçosa e fresca, de bastante pé direito, e logoque esteja concluida deve offerecer boas condições para conservação dos vinhos.

Não pude assistir á lagaragem, mas soube que a colheita este anno fôra de 30 pipas de vinho, afastando-se o processo de fabrico do geralmente seguido. Consiste a differença na escolha da uva, na presteza e celeridade da vindima, sendo necessario dia e meio, quando muito, para se encher o lagar; entram depois os homens em quantidade sufficiente para a lagarada, de modo que o mosto *seja trabalhado* com igualdade. Deixa-se levantar o cadraço, e quando elle dá indicio de começar a caír procede-se ao envasilhamento.

Doseamento do alcool de uma amostra de vinho de Santar que me disseram não ter sido aguardentado:

Densidade	0,990
Alcool	12,8
Acidos	0,710

NELLAS

Analyse de algumas uvas d'esta localidade:

DOSEAMENTO DOS ACIDOS E DO ASSUCAR

Localidade	Data da experiencia	Nomes das castas	Quantidade de acidos em 100 partes, representada pelo seu equivalente em acido sulphurico mono-hydratado	Quantidade de assucar em 100 partes
Quinta do dr. Adelino...	Outubro...	Tourigo.....	0,560	23,54
		Coração de gallo..	0,626	22,36
		Alvarelhão.....	0,668	23,33
		Dona Branca.....	0,719	20,84
		Cerceal.....	0,758	22,99

Sr. Joaquim Borges dos Santos:
Mosto de *tourigo*. Vinha do Souto Velho.

Temperatura do mosto	21° c.
Densidade	1,085
Acidos	0,767
Grau glycometrico	10,25

Sr. Bernardo Loureiro:
Mosto de *tourigo*.

Temperatura do mosto	19,5° c.
Densidade	1,050
Acidos	0,710
Grau glycometrico	11,6

Sr. dr. Adelino de Vasconcellos Castello Branco:
Mosto de *tourigo* e de outras tintas em quantidade insignificante.
Córte de cinco horas, dez horas de pisa, dia e meio de levante.

Temperatura da fermentação no primeiro dia de levante	28° c.
Densidade	1,038
Acidos	0,734
Grau glycometrico	5

Sr. Antonio Ferreira Henriques.—Este proprietario recolhe o vinho nas lojas debaixo da casa de habitação; porém, possue tambem, em edificio separado, dois grandes lagares de 24 pipas cada um, e uma grande adega de bastante pé direito e muito desaffrontada.

Mosto observado no acto de envasilhar—córte, 4 horas—pisa, 12 horas—levante, 16 horas.

Temperatura	21° c.
Densidade	1,002
Acidos	0,808
Grau glycometrico	0

Este vinho apresentava pouca massa, algum travo, e era deficiente de aroma e côr; fazia corôa regular e demorada na tamboladeira. N'esta casa encontram-se alguns vinhos antigos de merecimento.

Sr. João Carlos Tavares.—Este proprietario, mui desvelado no fabrico e na cultura, possue dois lagares de 15 pipas, que se atestaram em dois dias, não havendo córte, e tendo o mosto dois dias de pisa e uma noite de levante.

Observação no segundo dia de pisa:

Temperatura da fermentação	28° c.
Temperatura no acto de tomar a densidade	22° c.
Densidade	1,034
Acidos	0,663
Grau glycometrico	4,1

Vinho envasilhado depois de seis dias:

Temperatura	20° c.
Densidade	1,000
Acidos	0,686
Grau glycometrico	0,2 acima de 0

Sr. Luiz da Silva Mendes, possuidor de uma adega que póde accommodar 4:000 almudes de vinho:

Vinho envasilhado depois de seis dias.

Temperatura	19° c.
Densidade	1,000
Acidos	0,784
Grau glycometrico	0,25 acima de 0

Srs. João Ferreira Marques da Silva e dr. Loureiro:

Mosto de *tourigo, coração de gallo* e algum *alvarelhão*. Observação

feita depois de tres horas e meia de pisa e de tres dias que se destinaram a encher o lagar.

Temperatura do mosto	20,5° c.
Densidade	1,078
Acidos	0,659
Grau glycometrico	9,5

Julga-se geralmente que o aroma do vinho não preexiste na uva, e que se forma no acto da fermentação, concorrendo para isso os acidos que o fructo contém; por estes ensaios observa-se que as uvas da Beira, embora mais ricas de acidos que muitas outras, são todavia as que dão vinhos menos aromaticos.

Tambem visitei os lagares dos srs. José Bernardo Ferreira de Brito, Antonio Borges Monteiro e Anthero Dias Ferreira. O lagar d'este ultimo proprietario está disposto de modo que o vinho corre por calleiras de pau para as vasilhas.

Em Carvalhal Redondo, onde me demorei algumas horas, encontra-se bom vinho, tendo bem merecida fama os productos d'esta freguezia; os proprietarios mais notaveis são o sr. Adriano Abranches e D. Francisca Brandão.

Não sei se ainda ali ha o costume de deitar sangue de carneiro nos *pipos de estimação*, e de beber depois o vinho sem trasfegar. Esta pratica deu origem a que alguem, passando por Carvalhal, se admirasse de ser o habito deitar o caldo no vinho, quando ninguem usava vasar o vinho no caldo.

A sr.ª D. Francisca Brandão possue um lagar de 600 almudes, em más condições, embora de recente construcção; o sr. Abranches juntou em uma casa tres lagares de menor lote. N'esta terra as adegas são más e as vasilhas ainda peiores, por acaso se encontra alguma soffrivel, e, valha a verdade, parece-me que só duas vezes fez o acaso este milagre.

A povoação de Villar Secco, no caminho de Nellas para Santar, tambem produz bons vinhos, principalmente brancos.

CONCELHO DE TONDELLA

Compõe-se este concelho de vinte e quatro freguezias, todas ellas productoras de vinho, mas de diversa categoria; na primeira classe incluem-se pela ordem da sua importancia as seguintes: Lobão, Lageosa, Ferreiroz, S. Miguel do Outeiro, Mouraz, Tonda, Tondella, Cannas de Sabugosa, Dardavaz, Sabugosa, Nandufe; na segunda comprehendem-se as freguezias de Castellões, Santa Eulalia, S. Thiago, Villar, Mosteiro de Fragoas, Barreiro

e Molellos, e na terceira classe Boaldeia, Caparosa, Guardão e Mosteirinho.

As vinhas d'este concelho são limitadas ao norte em parte pela serra do Caramulo, e pela povoação de Muna, na freguezia de S. Thiago e S. Miguel do Outeiro; ao nascente por Parada de Gonta, Theomil, na freguezia da Lageosa, e pelo rio Dão, o qual as limita tambem pelo sul até Ferreiroz, seguindo depois por Mouraz e Dardavaz; ao poente pelo Barreiro e Castellões, e pela serra do Caramulo.

A cultura da vinha não apresenta novidade, as castas de uvas adoptadas são as conhecidas em toda a Beira, predominando o *tourigo* ou *preto mortagoa*, que representa 70 a 80 por cento da colheita.

A vindima executa-se com pouco cuidado, e quasi sempre mal.

O vinho faz-se em lagares, poucas vezes em balseiros, e quasi todos os vinhos de Tondella não se consideram de embarque.

Em menos de quatro dias, nos casos mais favoraveis, não se enchem os lagares, demorando-se n'elles a uva ainda por mais alguns até aquecer; só então se faz o córte, começando a pisa no dia seguinte ao serão, e no immediato ao da pisa envasilha-se o mosto.

Os lagares são de granito, e a lotação varia desde 5 até 20 pipas.

Póde dizer-se que não ha adegas; qualquer casa se aproveita para metter as vasilhas, que são de castanho, bordo e carvalho.

Ensaio dos mostos

Sr. Ferraz:

Mosto de *tourigo* ou *Mortagoa* e *arinto*. Vinhas ao pé de Santo Amaro.

Temperatura do mosto	19,5° c.
Densidade	1,080
Acidos	0,657
Grau glycometrico	10

Sr. Francisco Horta:

Mosto de *tourigo*, alguma *baga de louro* e *D. Branca*. Vinha da Coelheira.

Temperatura do mosto	18° c.
Densidade	1,081
Acidos	0,634
Grau glycometrico	10,3

Sr. José Gonçalves Costa.—*Tondela*.

Vinha de Linhares. Mosto de *tourigo, baga de louro, tinta carvalha* e *trincadeira, alvarinho cão, boal, D. Branca* e *verdeal*.

Temperatura do mosto	12° c.
Densidade	1,080

Acidos	0,589
Grau glycometrico	10,25

Mosto das mesmas castas, tirado de um balseiro:

Temperatura do mosto	19° c.
Densidade	1,082
Acidos	0,611
Grau glycometrico	10

Sr. Julio Correia de Lemos. — *Povoa de Rodrigo Alves.*

Vinha do Valle de Lourenço. Mosto de *tourigo* quasi estreme.

Temperatura do mosto	20° c.
Densidade	1,088
Acidos	0,585
Grau glycometrico	11

Sr. José Gonçalves da Costa. — *Povoa.*

Vindima dois dias, um dia de repouso, nove horas e meia de trabalho no quarto dia, envasilhamento no quinto.

Este mosto ao saír do lagar tinha pouca côr e estava doce como arrobe.

Temperatura do mosto	21° c.
Densidade	1,069
Acidos	0,550
Grau glycometrico	8,4

Em varios pontos do concelho de Tondella tambem se faz vinho branco, e ha tão pouco escrupulo no seu preparo que, muitas vezes se envasilha em toneis de vinho tinto; d'aqui resulta apresentarem taes vinhos uma côr, que impressiona quando se vê pela primeira vez, e que só tem o merecimento de causar admiração.

Cheguei ao fim da minha tarefa, e confesso sinceramente que me contrista não poder apresentar trabalho de mais valia e de maior utilidade para os lavradores. Lamento do mesmo modo não ter visitado o districto de Castello Branco; mas, para preencher esta lacuna, publico no fim do relatorio a resposta cabal do digno governador civil d'aquelle districto ao officio que tive a honra de dirigir-lhe poucos dias antes da minha saída de Lisboa. O reconhecimento da Beira Alta só pôde terminar no dia 26 de outubro, e n'essa epocha já as vindimas da Beira Baixa estavam concluidas.

No mesmo districto de Vizeu, onde me demorei por mais tempo do que tencionava, deixei de visitar alguns logares importantes, pois abundam os vinhagos em todos os seus concelhos.

Os vinhos verdes de Lafões, as vinhas de Vizeu, Santa Comba, e outras

muitas, ficaram para outra excursão, porque eu me dirigi ao centro do paiz vinhateiro, unico expediente que devia adoptar nas circumstancias em que estava.

A zona do paiz, cujo reconhecimento o governo me confiou, postoque possua excellentes vinhos, não os tem tão valiosos em geral como aquelles que se encontram no resto do reino. Os vinhos da Bairrada e os da Beira, segundo a opinião de negociantes esclarecidos, devem classificar-se abaixo dos do Douro e de Lisboa, que lhes são muito superiores. Tive para meu estudo os vinhos de segunda categoria, mas não haverá entre elles alguns tão bons como os primeiros, e que se acham ainda longe d'aquillo que podem ser? Sinceramente creio que sim; porém para os apontar é necessario proceder a estudos mais por menores e desenvolvidamente.

Parece-me que mereceria a pena estudar em annos successivos a vinificação, não só porque taes trabalhos têem valor scientifico quando se fazem bem feitos, mas ainda porque d'esse estudo é que os vinhateiros hão de mais depressa tirar vantagem e conhecer a utilidade.

O vinho é para Portugal o que as minas dos metaes preciosos têem sido para a Australia e para a America, com a differença que o oiro do nosso paiz renova-se todos os annos, multiplicado pela força creadora do seu clima; ao passo que o oiro da Australia, que a rocha patenteia ao alvião do mineiro, acaba, com o rodar do tempo, para nunca mais se reproduzir no solo d'onde foi tirado, e a terra, exhausta, volve ao esquecimento.

Os nossos filões auriferos acham-se em toda a parte; é necessario porém que o vinhateiro conheça a necessidade de não alterar o toque do seu oiro, e saiba conservar-lhe todas as qualidades com que a natureza o dotou.

O meio mais simples de chegar a este resultado é combinar todos os esforços fazendo-os convergir no mesmo sentido, não esquecer os preceitos da sciencia nem os conselhos da experiencia, fazer a alliança da theoria com a pratica, dar a mão á natureza, encaminhal-a e concorrer com o trabalho para engrandecer a sua obra.

MAPPA DOS ENSAIOS FEITOS NO ANNO DE 1866

Localidades	Nomes das castas	Acidos	Assucar
Cartaxo	Mortagoa	0,485	28,21
	Trincadeira	0,467	24,43
	Tinta do Peral	0,557	19,35
	Preto Martinho	0,475	20,82
	Bastardo	0,476	33,18
	Tinta geral	0,614	17,88
	Tinturreiro	0,521	22,68
Torres Novas	Trincadeira	0,443	24,99
	Xerez	0,445	20,31
	Malvazia	0,356	28,46
	Boal cachudo	0,283	35,68
	Borra mosca	0,397	29,11
	Almafego	0,400	20,30
	Fernam Pires	0,419	26,32
	Baga	0,629	17,42
	Trincadeira	0,581	19,26
	Xara	0,538	20,45
Mealhada	Castellão	0,568	28,25
	Boal de Santarem	0,637	15,69
	Rabo de ovelha	0,494	18,83
	Arinto	0,521	18,50
	Pé de perdiz	0,423	indeterm.
Aguieira	Bôca de mina	0,401	23,21
	Tinta Franciscа	0,423	23,84
	Tinta Carvalha	0,563	20,42
	Tinta amarella	0,623	23,59
	Alvarelhão	0,580	23,52
	Tourigo	0,584	20,89
	Malvazia fina	0,310	24,98
	Moscatel	0,398	25,10
Santar	Coração de gallo	0,649	21,87
	Alfrocheiro	0,485	25,42
	Negra moura	0,554	24,35
	Penamacor	0,401	23,00
	Tourigo	0,514	22,54
	Arinto	0,446	23,21
	Dona Branca	0,465	24,60
	Cerceal	0,865	17,31
Nellas	Coração de gallo	0,626	22,36
	Alvarelhão	0,668	23,33
	Tourigo	0,560	23,54
	Dona Branca	0,719	20,84
	Cerceal	0,758	22,99

DOCUMENTOS

MAPPA DA PRODUCÇÃO VINICOLA DO CONCELHO DO CARTAXO NOS CINCO ANNOS DE 1849 A 1853
PERIODO ANTERIOR Á INVASÃO DA MOLESTIA

Annos	Pipas	Termo medio n'este periodo
1849	9:988	
1850	9:694	
1851	8:936	9:593
1852	10:975	
1853	8:376	
	47:965	

MAPPA DOS PREÇOS DO VINHO TARIFADOS PELA CAMARA NOS ANNOS DE 1849 A 1853
PERIODO ANTERIOR Á INVASÃO DA MOLESTIA

Annos	Preço por pipa	Termo medio n'este periodo
1849	5$720	
1850	11$700	
1851	8$840	8$632
1852	7$800	
1853	9$100	
	43$160	

O rendimento liquido calculado a cada um saco de terreno plantado de vinha considerada de 1.ª classe, é de 6$000 réis.

É este o valor collectavel que se acha estabelecido na matriz predial.

MAPPA DA PRODUCÇÃO DOS VINHOS EM TORRES NOVAS NOS CINCO ANNOS ANTERIORES AO APPARECIMENTO DA MOLESTIA DO OIDIUM

Annos	Pipas
1855	7:050
1856	6:800
1857	7:020
1858	6:900
1859	5:800
	33:570

Torres Novas, 19 de setembro de 1866.

MAPPA DA PRODUCÇÃO DOS VINHOS EM TORRES NOVAS DESDE O APPARECIMENTO DA MESMA MOLESTIA

Annos	Pipas
1860	5:200
1861	5:020
1862	5:060
1863	5:260
1864	3:500
1865	6:020
1866	3:800 (?)
	33:860

Torres Novas, 19 de setembro de 1866.

MEALHADA

POSTURA

Sendo presente uma representação de muitos lavradores do concelho, pedindo providencias tendentes a beneficiar os vinhos do concelho, lembrando que as colheitas prematuras têem dado occasião a que esses vinhos não possuam a madureza e espirito de que em outro tempo gosavam, a camara, para prevenir taes inconvenientes, deliberou:

1.º A camara até ao dia 8 de setembro de cada anno convocará para uma reunião extraordinaria os principaes lavradores e proprietarios de todas as freguezias do concelho e convidará o administrador para a mesma reunião.

2.° Esta reunião deliberará á pluralidade relativa de votos o dia em que devem começar as vindimas em cada uma das freguezias.

3.° Nenhum proprietario de fóra ou das freguezias do concelho poderá vindimar senão em a epocha e dia marcado para cada uma das freguezias ou localidades.

4.° Os dias designados serão publicados por editaes annunciados á missa conventual de cada freguezia.

5.° Se por uma inesperada eventualidade for necessario alterar a designação d'aquelles dias, a camara poderá fazel-o, ouvindo os proprietarios e lavradores mais vizinhos, fazendo publicar convenientemente similhante resolução.

6.° A contravenção d'estas medidas será punida com a multa de 3$000 réis, para ás despezas do municipio, paga pelo dono da vinha que se vindimar.

COPIA DO ACCORDÃO DO CONSELHO DE DISTRICTO N.° 252

Vista a postura da camara municipal do concelho da Mealhada, feita em 3 do corrente, regulando no interesse da agricultura e a requerimento dos proprietarios dos vinhos o modo de fixar a epocha da vindima em cada uma das freguezias do concelho; accordam em approvar a mesma postura para surtir os seus effeitos legaes.=Presidente, no impedimento do ex.mo governador civil, o secretario geral, *José Ferreira=Gomes=Pereira=Bento de Magalhães*.

Está conforme.—Secretaria da camara municipal da Mealhada, em 25 de setembro de 1866.=O escrivão da camara, *João Cerveira de Mello*.

MAPPA DA PRODUCÇÃO MEDIA NO CONCELHO DA MEALHADA NOS ANNOS ABAIXO DECLARADOS

FREGUEZIAS	PRODUCÇÃO			
	MEDIA DOS CINCO ULTIMOS ANNOS ANTES DE 1850		MEDIA NOS CINCO ANNOS POSTERIORES A 1858	
	Pipas	Quantias	Pipas	Quantias
Barcouço	252	9$600	75	39$000
Casal Comba	690	11$000	260	40$500
Luso	151	9$600	45	39$000
Pampilhosa	160	9$600	57	39$000
Vacariça	995	11$000	290	40$500
Ventosa	1:060	11$000	220	40$500

MAPPA DA PRODUCÇÃO MEDIA NO CONCELHO DA MEALHADA NOS ANNOS DE 1848 A 1863

ANNOS	VINHO MADURO		GEROPIGA		AGUARDENTE		OBSERVAÇÕES
	Pipas	Almudes	Pipas	Almudes	Pipas	Almudes	
1848....	3:137	6					
1849....	3:125	24	....	....	....	....	Estes tres annos comprehendem o vinho produzido e dado ao manifesto nas freguezias de Luso, Ventosa, Vacariça e Casal Comba, porque as duas freguezias de Barcouço e Pampilhosa não pertenciam ao concelho da Mealhada; e não ha dados ou livros de manifesto.
1850....	1:418	17					
1851....	2:730	18	150	–	–	17	
1852....	2:687	–	180	–	–	38	
1853....	2:187	–	117	–	–	23	
1854....	1:325	–	72	–	–	17	
1855....	1:385	–	65	–	–	52½	
1856....	603	7½	120	–	–	26	
1857....	365	–	120	–	–	9	
1858....	1:305	–	70	–	3	–	
1859....	784	–	85	–	3	–	
1860....	679	–	112	–	6	–	
1861....	1:163	–	120	–	–	6	
1862....	935	–	150	–	–	5	
1863....	1:157	–	85	–	–	6	
1864....	763	–	47	–	–	30	
1865....	3:838^{l},8	–	845^{l},8	–	26^{l},5	–	

Ill.^{mo} e ex.^{mo} sr.—Tenho a honra de accusar a recepção de duas cartas de v. ex.^{a}, a primeira de 29 de setembro findo e a segunda de 3 do corrente; aquella expondo os quesitos a que me cumpre responder na conformidade do que tinhamos conversado, esta a noticiar-me que, por motivos de serviço, não póde comparecer n'esta villa de Cantanhede hoje, como tinhamos deliberado, avisando-me de que dirigisse a correspondencia para Tondella, para onde ia partir; em vista do que, tenho a honra de lhe enviar os inclusos mappas; o primeiro com o numero de fogos e população d'este concelho, por freguezias, no anno de 1865; o segundo da producção do vinho e seus preços por pipa nas differentes freguezias d'este concelho, nos cinco annos anteriores a 1850; o terceiro da producção dos vinhos d'este concelho com o preço por pipa nos cinco annos posteriores a 1860, e este mais bem desenvolvido.

Tenho a notar que nos annos de 1850 a 1860 foi muito variavel a producção vinicola, bem como o preço por almude; e para melhor poder avaliar, aqui designo o preço da liquidação de cada almude, e em cada anno: 1850, 720 réis; 1851, 455 réis; 1852, 540 réis; 1853, 870 réis; 1854,

1$200 réis; 1855, 1$250 réis; 1856, 1$860 réis; 1857, 2$080 réis; 1858, 1$220 réis; 1859, 1$875 réis; 1860, 1$540 réis.

Emquanto ás propriedades mais notaveis do concelho, cultivadas de vinha, não ha, porque a propriedade n'este concelho é muito retalhada, e os maiores proprietarios lá têem uma ou outra vinha maior, mas têem muitas em pequenas porções de terrenos, e estas intermediadas com as de differentes proprietarios.

Os maiores proprietarios de vinho, no concelho, são os seguintes: na freguezia da villa de Cantanhede, Joaquim Ribeiro Dias da Costa, Manuel Pessoa Alves da Fonseca, Reverendo Francisco dos Reis Pessoa; na da Pocariça, Antonio Ignacio Ferreira; na de Bolho, Joaquim Miguel e o bacharel Antonio José da Silva Poiares; na de Ourentã, o doutor Antonio de Carvalho e Vasconcellos; na de Sepins, o bacharel Fernando Affonso de Almeida Coutinho, D. Rosa Marhado, Viuva de Antonio Lopes Valente e o bacharel Manuel de Brito Moniz Freire; na de Murtede, o bacharel Lino Xavier de Figueiredo; na de Cordinhã, José Pinto; na de Portunhos, Joaquim da Cruz Freire; na de Ançã, o bacharel Francisco Manuel Lopes de Sampaio Bacellar e o bacharel José de Gouveia Locena Beltrão; na de Outil, o reverendo Manuel Marques Pessoa, Mathias Gomes Cardoso e Mathias Mendes dos Santos; na de Cadima, Antonio de Magalhães Coutinho e o bacharel João Monteiro Gil Roldão.

Os principaes vinhos para embarque são os das freguezias do Sepins, Murtede, Bolho, Cantanhede, Cordinhã, Ançã e Portunhos; o das restantes freguezias é mais inferior.

A communicação aos principaes centros do consumo é pela Mealhada.

A area do concelho cultivada de vinha póde ser de 10 kilometros quadrados approximadamente.

A maior parte dos vinhos é consumida n'este concelho, muitos nos concelhos de Mira e Montemór o Velho, algum no concelho da Figueira da Foz, muito do branco nos concelhos de Aveiro e Ovar, e o de superior qualidade, tanto branco como tinto, sáe para o Porto e Lisboa.

Meios para combater o *oidium*, n'este concelho, não se tem empregado algum.

A molestia no anno de 1865 diminuiu muito, e no anno corrente augmentou, em relação ao anno antecedente.

Deus guarde a v. ex.ª Cantanhede, 5 de outubro de 1866.—Ill.mo e ex.mo sr. Antonio Augusto de Aguiar, lente de chimica e commissario da vinificação.=O administrador do concelho, *João Monteiro Gil Roldão*.

ESTATISTICA DO NUMERO DE FOGOS E POPULAÇÃO NO CONCELHO DE CANTANHEDE NO ANNO DE 1863

FREGUEZIAS	NUMERO DE FOGOS	POPULAÇÃO		
		Do sexo masculino	Do sexo feminino	De ambos os sexos
Ançã	394	701	794	1:495
Bolho	263	421	316	737
Cadima	946	2:118	2:101	4:219
Cantanhede	977	1:854	2:133	3:987
Cordinhã	210	388	418	806
Covões	724	1:479	1:476	2:955
Febres	910	1:783	1:868	3:651
Murtede	237	442	525	967
Ouretã	296	368	412	780
Outil	235	444	418	862
Pocariça	220	378	401	779
Portunhos	207	411	386	797
Sepins	220	441	482	923
Tocha	621	1:089	1:199	2:288
	6:460	12:317	12:929	25:246

Administração do concelho de Cantanhede, 2 de outubro de 1866. = O administrador do concelho, *João Monteiro Gil Roldão.*

MAPPA DEMONSTRATIVO DO CONCELHO DE CANTANHEDE NOS ULTIMOS CINCO ANNOS E VALOR APPROXIMADO DA VENDA NA ADEGA DO LAVRADOR

PRODUCÇÃO VINICOLA NOS ULTIMOS CINCO ANNOS	PIPAS	VALOR APPROXIMADO DA VENDA NA ADEGA DO LAVRADOR EM CADA UM DOS ANNOS		QUANTIDADE MEDIA EXPORTADA PARA FÓRA DO CONCELHO	CUSTO DO TRANSPORTE PARA OS PRINCIPAES MERCADOS
		Vinho branco	Vinho tinto		
1861....	1:580	36$000	39$500	900	Para o Porto... 2$000
1862....	1:540	35$000	38$500	850	Para a Figueira 1$300
1863....	1:200	28$000	30$000	700	Para Ovar..... 1$650
1864....	850	30$000	37$500	500	Para Lisboa... 3$500
1865....	3:197	22$500	25$000	–	Para Aveiro... 1$300

Natureza geral do terreno vinhateiro — No concelho ha differentes terrenos alternadamente, encontrando-se ora granitico, ora calcareo, ora schistoso ou argilloso, sendo a maior parte d'elle calcareo e argilloso.

Observações — Uva branca: arinto, verdeal, rabo de ovelha, parda, dona Branca ou boal de Santarem, e outras qualidades menos usadas.

Uva tinta: pocirinha ou baga, sobreirinha, tinturão, moreto, xára, trincadeira e outras qualidades menos usadas.

Não se enxofra. Os terrenos cultivados de vinhas tendem a augmentar.

Producção media annual antes do oidium, 7:800 pipas.

Administração do concelho de Cantanhede, em 2 de outubro de 1868. = O administrador do concelho, *João Monteiro Gil Roldão*.

MAPPA DA PRODUCÇÃO DO VINHO NAS DIFFERENTES FREGUEZIAS DO CONCELHO DE CANTANHEDE NOS ANNOS ABAIXO INDICADOS

FREGUEZIAS	PRODUCÇÃO E PREÇOS		
	MEDIA NOS ULTIMOS CINCO ANNOS ANTES DE 1850		
	Annos	Numero de pipas	Preço por pipa
Ançã	1845	671	8$370
	1846	648	10$370
	1847	722	6$120
	1848	877	4$500
	1849	319	13$750
Bolho	1845	511	8$370
	1846	314	10$370
	1847	569	6$120
	1848	609	4$500
	1849	170	13$750
Cadima	1845	725	8$370
	1846	715	10$370
	1847	913	6$120
	1848	913	4$500
	1849	240	13$750
Cantanhede	1845	1:227	8$370
	1846	780	10$370
	1847	1:386	6$120
	1848	1:732	4$500
	1849	604	13$750
Cordinhã	1845	424	8$370
	1846	305	10$370
	1847	502	6$120
	1848	557	4$500
	1849	169	13$750
Covões	1845	858	8$370
	1846	301	10$370
	1847	845	6$120
	1848	910	4$500
	1849	220	13$750

FREGUEZIAS	PRODUCÇÃO E PREÇOS — MEDIA NOS ULTIMOS CINCO ANNOS ANTES DE 1850		
	Annos	Numero de pipas	Preço por pipa
Febres	1845	208	8$370
	1846	106	10$370
	1847	275	6$120
	1848	234	4$500
	1849	66	13$750
Murtede	1845	363	8$370
	1846	297	10$370
	1847	456	6$120
	1848	542	4$500
	1849	167	13$750
Ourentã	1845	246	8$370
	1846	177	10$370
	1847	309	6$120
	1848	330	4$500
	1849	140	13$750
Qutil	1845	301	8$370
	1846	184	10$370
	1847	336	6$120
	1848	377	4$500
	1849	141	13$750
Pocariça	1845	286	8$370
	1846	193	10$370
	1847	387	6$120
	1848	435	4$500
	1849	94	13$750
Portunhos	1845	394	8$370
	1846	309	10$370
	1847	491	6$120
	1848	590	4$500
	1849	204	13$750
Sepins	1845	407	8$370
	1846	354	10$370
	1847	524	6$120
	1848	651	4$500
	1849	249	13$750
Tocha	1845	102	8$370
	1846	95	10$370
	1847	141	6$120
	1848	121	4$500
	1849	36	13$750

Administração do concelho de Cantanhede, 3 de outubro de 1866. = O administrador do concelho, *João Monteiro Gil Roldão.*

Ill.mo sr.—Creio responder ao officio que v. s.ª se serviu dirigir-me em data de 25 do actual mez, com a inclusa copia de parte do relatorio geral, que brevemente devo enviar ao governo, e em que, felizmente, tratei com mais alguma individuação a cultura da vinha e fabrico do vinho. Serviram de base ao que digo no relatorio alguns apontamentos colhidos á pressa, por occasião do exame que na finda exposição do Porto se pretenden fazer nos vinhos do paiz, tendo eu n'essa conjunctura de ministrar ao jury do 4.º grupo algumas informações.

Muito folgo de que o estudo das vinhas, a cargo de v. s.ª, comprehenda a area que administro, porque poderei ver ainda a uma luz verdadeira este assumpto agricola, e adquirir noções exactas ácerca das producções vinicolas do districto, que, se não muito, são assás importantes em qualidade e quantidade.

Deus guarde a v. s.ª Castello Branco, 29 de agosto de 1866.—Ill.mo sr. Antonio Augusto de Aguiar.=O governador civil, *Guilhermino Augusto de Barros*.

Nem sempre os lavradores têem sido felizes na escolha dos terrenos para a cultura do vinho, porque se póde asseverar que dos doze concelhos em que se divide o districto não ha um cuja area na sua totalidade ou em grande parte seja possivel destinar-se para tal fim; é certo haver alguns onde esta cultura póde attingir muito maior desenvolvimento, melhorando ao mesmo tempo com a quantidade a qualidade do vinho. Existem no districto duas qualidades de vinho: fino e inferior; póde dizer-se que a primeira constitue quatro especialidades conhecidas pelas denominações de Valle de Prazeres, concelho do Fundão; do Tortozendo, concelho da Covilhã; da Louzã, concelho de Castello Branco; de Penamacor, concelho do mesmo nome. Estes vinhos são em geral tintos e de côr ligeira, antes seccos que licorosos (excepto os do ultimo concelho), aromaticos, com bastante corpo e sufficiente espirito, maduros e gratos ao paladar, tonicos e ligeiramente estimulantes. Em tres annos amarellecem, ficando transparentes; conservam-se melhorando em todas as suas qualidades primitivas. Comportam as longas viagens com addição de algum alcool; e muitos saíram pela barra do Porto para os paizes estrangeiros durante a devastação que o *oidium* produziu nos vinhedos do Douro. O vinho inferior possue alguns d'aquelles caracteres em grau menor, porque, alem de ser do mau terreno, é mal fabricado. Taes são em geral os vinhos dos concelhos de Belmonte, Oleiros, Proença a Nova, S. Vicente da Beira, Villa de Rei e Villa Velha de Rodão. Os concelhos que produzem melhor vinho e em maior quantidade são os quatro mencionados, Fundão, Covilhã, Castello Branco e Penamacor. Certã e Idanha a Nova produzem bastante, mas de qua-

lidade media. Os outros seis produzem pouco e inferior. Os melhores vinhos fabricam-se das seguintes especies de uvas, que tambem poderiam offerecer-se ao commercio, principalmente as tres primeiras qualidades como uvas de mesa, pois o tamanho dos cachos, a belleza da côr e o gosto da uva nada deixam a desejar: *malvazia, tamarez, arinto, moscatel de Jesus, roxo, branco*, para vinho branco; *bastardo, castellão, verdelho, tinta fina, grossa, molle*, para vinho tinto. Alem d'estas qualidades ha no districto outras, que se conhecem pelos nomes seguintes: *alva, alvaraço, aragonez, bolota, boal, baga de louro, cabritalho, cachudo, calum, cedoiro, cetil, dedo de dama, diogalbis, fernampires, ferral, folgasão, folha de figueira, gallego, maçã, mouvedo, mourisco, mortagoa, molar, moreto, olho de gallo, orem, rufete, rabo de ovelha, sacal, sobreirinha, maroco, branco e preto, de S. Domingos, tinta da foz, tourigo, valdurão, vinhosêllo, verdete.* Calcula-se que mil cepas produzem uma pipa de vinte e cinco almudes de mosto; e seis pipas, em termo medio, produzem uma de aguardente de 10 graus, segundo o velho areometro de Tessa. As vinhas são baixas ou de embarrado, isto é, unidas ás arvores, como no Minho, ou de latada. Podam em janeiro ou fevereiro, sem a pericia que distingue este serviço em outros sitios. Dezeseis homens podam mil videiras em um dia. Cavam em fevereiro e março á enchada, que chamam a camalhão, isto é, amontoando a terra em roda da videira, e nos principios de maio fazem o que chamam esborralha, desfazendo os camalhões e aplanando a terra; vinte a vinte e quatro homens effectuam o primeiro serviço em relação a uma pipa de vinho; e tres a quatro o segundo. Empam depois da cava com as madeiras de esteva, pinheiro, carvalho, medronheiro, castanheiro, salgueiro, pierno. Tambem empam enrolando a vide em circulo, para evitar a despeza da madeira. Regula o milheiro de paus por 1$800 a 2$000 réis. Oito homens erguem em um dia mil videiras. *Nos melhores sitios são as vinhas baixas vindimadas em principios de outubro, e as dos terrenos peiores no meado de setembro; cortam as uvas á faca, e, lançando-as* em cestos, conduzem-n'as para os lagares. O salario de um homem é de 160 réis, e o de uma mulher é de 80 réis por dia; nos demais serviços do fabrico do vinho regula o jornal do homem por 200 a 240 réis por dia. Têem enxofrado em poucos sitios com flor de enxofre, que mandam vir de Lisboa, e por meio de borrachas ou enxofradores vulgares. *Fabricam o vinho de tres fórmas:* primeira, a que chamam á maneira de Lamego, isto é, lançam as uvas n'um tanque, lagar ou pia de pedra, onde entram alguns homens que as pisam durante dois ou tres dias, em seguida é medido o mosto e lançado em pipas que levam de cincoenta a oitenta almudes; segunda, de lagariça; são as uvas pisadas de bica aberta, e á proporção que se pisam vae-se recolhendo o mosto para as adegas; terceira, de cirandão, isto é, collocam sobre um balseiro um

ralo de pau com guardas, tendo este a fórma de taboleiro quadrado, e ahi lançam as uvas que os operarios esfregam á mão contra o ralo, espremendo o vinho que cáe no balseiro, onde fica a fermentar, sendo mexido a rodo ou a pés de homens, uma ou duas vezes por dia, até que no terceiro se recolhe nas pipas. Alguns lavradores addicionam ao vinho quando o tiram a limpo alguma aguardente, geralmente de borras, ou do pé, e sempre em pequena quantidade.

Está conforme. Secretaria do governo civil de Castello Branco, 29 de agosto de 1866.=O secretario geral, *Antonio Maria Taborda Ramos.*

NOTA DA LIQUIDAÇÃO DO PREÇO DO VINHO REGULADA POR PIPA DE TRINTA ALMUDES NO CONCELHO DE ANADIA NOS ANNOS INFRA DECLARADOS

	Annos	Preços
Preço do vinho por pipa nos cinco annos anteriores ao apparecimento do oidium tuckery	1848	33$300
	1849	30$300
	1850	12$000
	1851	13$500
	1852	15$300
	1853	19$200
	1854	24$000
	1855	36$000
	1856	48$600
Preço do vinho por pipa de trinta almudes, nos annos posteriores ao apparecimento do oidium tuckery.....	1857	39$000
	1858	39$000
	1859	42$150
	1860	57$750
	1861	36$000
	1862	24$000
	1863	18$000
	1864	36$000
	1865	24$000

Anadia, 2 de outubro de 1866.=O escrivão da camara, *Antonio Augusto Rodrigues do Valle.*

MAPPA DA PRODUCÇÃO VINICOLA NO CONCELHO DE ANADIA

	Annos	Numero de pipas
Numero de pipas nos cinco annos anteriores ao apparecimento do oidium.....	1849	2:456
	1850	2:888
	1851	5:735
	1852	5:182
	1853	3:251
Numero de pipas desde o apparecimento do oidium até 1865.....	1854	2:897
	1855	1:306
	1856	327
	1857	779
	1858	1:237
	1859	874
	1860	876
	1861	1:652
	1862	1:819
	1863	3:387
	1864	2:371
	1865	3:100

Destino do vinho—Não só para consumo n'este concelho e outros, mas tambem para Lisboa, Porto e Figueira.

ERRATA

Pag. 120, 2.ª linha, onde se lê —mesmo o que— leia-se— mesmo que o

RELATORIO

Sobre os processos da vinificação dos principaes centros vinhateiros do sul do reino, pelo commissário do governo, João Ignacio Ferreira Lapa

Para dar cumprimento á portaria de 10 de agosto ultimo, pela qual fui nomeado membro da commissão encarregada de estudar durante o periodo das vindimas os processos da vinificação nos principaes centros vinhateiros do sul do reino, procurei desde logo estabelecer correspondencia com pessoas residentes nas localidades mais importantes da região que me foi attribuida, com o fim de me indicarem quando principiariam em cada uma d'estas as vindimas.

A minha região sendo todo o sul do reino, contada desde a margem esquerda do Tejo com mais a parte do districto de Lisboa que fica ao norte d'este rio, tratei, segundo conhecimentos anteriormente adquiridos, de determinar e fixar os centros de vinificação, que, ou pela abundancia dos vinhos, ou pela qualidade notavel d'estes, deviam chamar mais particularmente a minha attenção na região que me cumpria estudar.

Chamando em meu auxilio todos os dados obtidos por anteriores estudos, por informações de pessoas conhecidas em praticas e commercio de vinhos, e pela minha experiencia, determinei na região do sul do reino os seguintes importantes centros vinhateiros, começando do poente para leste.

1.° *Carcavellos*, hoje em grande decadencia, mas que deu o seu nome a vinhos preciosos, conhecidos dentro e fóra do paiz, como immediatos aos vinhos do Porto e da Madeira.

2.° *Collares*, centro mais extenso e productivo que o antecedente, cujos vinhos imitam muito de perto os famosos vinhos tintos do Médoc em Bordéus.

3.° *Termo de Lisboa*, o antigo termo de Lisboa, marcado desde a Cruz Quebrada até aos Olivaes, comprehende as cercanias e suburbios de Lisboa, aonde ha vinhos variadissimos, e algumas grandes quintas no-

meadas pelos seus vinhos de superior qualidade, destinados quasi todos á exportação.

4.° *Camarate*, pequeno centro vinhateiro no concelho dos Olivaes, mas cujos vinhos de pasto são conhecidos de ha muito tempo no mercado.

5.° *Bucellas*, ainda no concelho dos Olivaes, afamado pela lavra de seus vinhos leves, acidulos e um pouco espumosos, que lembram bastante o *Chably*, e alguns dos quaes não desmerecem ao pé dos vinhos brancos do Médoc.

6.° *Arruda dos Vinhos*, centro muito productivo antes da doença das vinhas, que abastecia de vinhos de pasto quasi metade de Lisboa.

7.° *Torres Vedras*, um dos mais ricos e extensos centros vinhateiros do reino, abrangendo alem do concelho d'este nome, o da Lourinhã e o de Mafra, aonde têem fama os vinhos do Gradil.

8.° *Cadaval* e *Alemquer*, centros tambem importantes pela lavra dos seus vinhos, quasi todos da serra, delgados, mas saborosos. Entre outros são distinctos no commercio os da Abrigada e da Merceana.

9.° *Azambuja*, que produz um typo de vinhos intermedio entre o bastão e alcoolico do Cartaxo, e o delgado mas aromatico das serranias do Cadaval. Têem nome especial n'este centro os vinhos de Cadafaes.

10.° *Lavradio*, comprehendendo toda a região que do Barreiro se estende até Alcochete. É um centro escolhido não só pela qualidade superior de seus vinhos tintos, alguns dos quaes se podem mesmo chamar preciosos, mas pela especialidade dos seus *bastardinhos*, especie licorosa fina e balsamica, como se não produz melhor n'outras partes. É centro de grande exportação; e d'elles são muito conhecidos no commercio os vinhos do Barreiro, os do Samouco, da Moita e Seixal.

11.° *Palmella* e *Setubal*, centro não tão productivo como o precedente, mas lavrando vinhos medios excellentes, e sobretudo distincto pelos seus *moscateis* de Azeitão.

12.° *Chamusca* e *Almeirim*, região muito productiva em vinhos bastões, alguns muito bons. É aonde se fabricam as melhores das nossas aguardentes.

13.° *Evora* e *Redondo*, localidades do centro do Alemtejo, cujos vinhos medianos passam por saborosos e agradaveis.

14.° *Cuba*, *Vidigueira*, *Villa de Frades*, *Villalva*. — Grande região ainda do centro do Alemtejo, que está hoje fazendo grossa exportação de seus vinhos, mais delicados que os de Evora, não só para outros pontos da provincia, mas para Setubal e Lisboa.

15.° *Beja* e *Ferreira*. — Centro do sul do Alemtejo, menor que o precedente, mas disputando com elle sobre a qualidade de seus vinhos.

16.° *Extremoz.* — Uma das mais extensas regiões de vinhas do norte do Alemtejo.

17.° *Borba* e *Villa Viçosa.* — D'onde se faz grande exportação de vinhos para Lisboa, os quaes têem já uma certa nomeada como vinhos de pasto.

18.° *Elvas* e *Campo Maior.* — Centro na raia; uma muito fabricante de vinhos, mas sem cultura de vinha, a outra muito cultivadora de vinha, mas pouco fabricante.

19.° *Algarve.* — Em que são notaveis os vinhos finos e espirituosos de Tavira e de Olhão.

20.° *Portalegre.* — Extremo norte do Alemtejo, mais productor de vinhos do que geralmente se crê, vinhos delgados, mas finos. Unica terra do Alemtejo aonde é geral o systema de feitoria dos vinhos.

Durando os fabricos do vinho geralmente um mez, a contar de 15 de setembro a 15 de outubro, era-me physicamente impossivel percorrer fructuosamente todos estes vinte centros vinicolas; ainda quando não fizesse senão chegar, demorar-me um dia em cada um d'elles, e partir no dia seguinte para outro; porque este mesmo rapido exame, e viajando seguidamente, me levaria pelo menos sessenta dias.

N'esta impossibilidade escolhi dos vinte centros vinhateiros que estabeleci os principaes que entendi poder visitar, fazendo em cada um os necessarios estudos e averiguações, dentro do periodo obrigado do fabrico do vinho.

Estes centros que escolhi, e que forcejei por que fossem os que na sua rede abrangessem a maior parte da área da minha região, foram: *Lavradio, Setubal, Evora, Cuba, Beja, Extremoz, Borba, Elvas, Arruda, Torres Vedras* e *Collares.*

Marcados os centros que na minha excursão deveria examinar, estabeleci o meu itinerario.

As informações que me davam os meus correspondentes das diversas terras, sendo de que as vindimas, pelo mau tempero do anno, começariam tarde em toda a parte; e sendo do Barreiro e de Setubal, parte em que a uva amadurece geralmente cedo, que me haviam participado deverem as vindimas começar a 15 de setembro; por outro lado sabendo que em Collares, Torres Vedras e na Arruda só na primeira decada de outubro encontraria as adegas em pleno trabalho, e que o Alemtejo só depois do dia 20 de setembro começaria a vinificar, pareceu-me não poder estabelecer melhor itinerario no intuito de aproveitar bem o tempo, que o de começar pelo Barreiro, seguir a linha ferrea de sul, passar de Evora a Extremoz, Borba e Elvas, seguir a linha ferrea de leste, e visitar em ultimo logar justamente os pontos mais proximos de Lisboa, que eram os ultimos na vinificação.

I

VIAGEM AO LAVRADIO

No dia 15 de setembro saí de Lisboa para o Barreiro. O Barreiro, Lavradio e Alhos Vedros têem o mesmo systema de cultura da vinha, cultivam as mesmas castas, e trabalham os vinhos por um methodo identico. O clima e o terreno são iguaes, e os vinhos produzidos n'esta região não se differençam nos seus caracteres essenciaes; a saber: macios, leves, pouco cobertos, delgados, mas finos e espirituosos.

É uma mesma região vinicola. Procurei pois uma propriedade que me podesse offerecer o typo da vida vinhateira d'este centro, e aquella que as informações me apontavam como uma das primeiras a escolher era a do ill.^{mo} sr. Joaquim José de Araujo, instruido e diligentissimo lavrador do Barreiro.

Cheguei a casa d'este cavalheiro no momento em que se havia deitado aos balseiros o bastardo para fermentar, depois de ter sido pisado.

A outra uva andava ainda na eira ao sol, e só d'ali a quatro dias seria vinificada.

É costume em toda a região do Lavradio trazer a uva ao sol para avellar. Dura este assolhamento da uva mais ou menos dias conforme as castas e a qualidade que se deseja no vinho. O bastardo anda geralmente oito dias na eira; as outras castas, apesar de serem menos doces, como se destinam ao fabrico de vinhos menos alcoolicos e saccharinos, e como são vindimadas mais tarde, andam apenas ao sol durante quatro ou cinco dias.

Quem não tem eira escolhe um terreno plano ao pé das vinhas, e ahi estabelece alguns taboleiros, com a terra batida.

A uva é deitada em camada delgada, na altura de 5 a 10 centimetros. Rega-se primeiramente a terra, e depois a uva duas ou tres vezes por dia, segundo a intensidade do calor solar.

Quando a tiram da eira ou do estendal, a uva tem o bago engelhado, algum até passado, o engaço secco, lenhoso e amarellado.

Pelo avellamento da uva ao sol tem tres fins em vista o vinhateiro do Lavradio.

1.º Seccar os engaços, fazendo-lhes perder a verdura, e evitar assim que os vinhos sáiam tartrosos e verdes.

2.º Concentrar e apurar os mostos, obrigando a saír dos bagos por evaporação algum excesso de agua, matando-lhes assim o viço e a frescura, com o que ficam os vinhos mais espirituosos, maduros, e não tão delgados.

3.º Facilitar o despegamento das tintas e das essencias, poisque o calor embrandece a pellicula, murcha-a e lhe faz largar ao liquido interior a côr e o aroma que contém agarrados pela face interna.

Sendo estes os fins do assolhamento da uva, pareceria contradictorio com o intento, a pratica de regar a terra e a propria uva que se lhe deita por cima, se não fosse sabido que em cima da terra secca rachariam muitos bagos e se perderia muito sumo, attrahido pela acção capillar da terra, e se igualmente não fosse certo que a uva molhada exposta ao sol experimenta um começo de fermentação no interior dos bagos, que de algum modo precipita as reacções naturaes da maturação.

Os vinhateiros do Barreiro não podem dispensar a pratica de assolhar a uva, porque a insolação da uva é um complemento de maturação, que o solo e o clima lhes não auspiciam, podendo-se dizer que a finura dos vinhos d'esta região é obra quasi tanto da natureza, como da arte.

Convem, em demonstração do que avanço, saber que o solo do Barreiro é quasi exclusivamente formado de areias da formação terciaria marina. Numerosos veios e lençoes de agua circulam a pequena distancia da superficie. A permeabilidade grande das areias traz parte d'esta agua subterranea á flor do solo, de maneira que sendo uma grande arenata esta região, o solo tem sempre lentura, mesmo na força dos maiores calores.

Á fartura de humidade no pé ajunta alem d'isso a vinha a não menor nas vides e nas parras fornecida pela proximidade do Tejo.

Este excesso de humidade ha de necessariamente deslassar e aguar os sumos, qualquer que seja alem d'isso a sua força saccharina influenciada principalmente pelos calores estivaes, que aqui costumam ser tambem fortes.

Ora se os vinhos dos solos areiosos seccadaveis são delgados, o que não succederá se as areias forem lenteiras pela humidade habitual do ar e dos subsolos?

Eis porque o assolhamento da uva, ainda a mais saccharina como é o bastardo, se tornou no Lavradio uma pratica de necessidade.

Levar a uva á eira era já estylo usado entre os romanos, que todavia não a empregavam senão no preparo de vinhos muitos especiaes.

Em França e na Allemanha é conhecido e usado o mesmo processo em alguns centros vinhateiros.

N'outras partes emprega-se o assolhamento da uva, estando ainda pegada á cepa, alliviando esta da sua roupa, ou como se diz mais simplesmente, esparrando-a para que o sol cáia mais directamente sobre o fructo.

Em Johannisberg é a esparra e a demora da vindima, até que a uva vá degenerando em passa, que sustentam a qualidade e a reputação d'este vinho.

Todos sabem que foi um descuido na vindima de um anno, a ponto de caír toda a uva em passa, que deu origem ao famoso Johannisberg. Desde então a esparra das cepas e o deixar passar a uva, tornou-se um preceito, a cuja rigorosa observancia este vinho deve a continuação do seu merecido credito.

Mas o avelamento da uva em pé nem sempre é exequivel, e nem sempre tambem póde igualar a efficacia do avellamento da uva depois de cortada.

Quando, como succede no Lavradio, a humidade do solo dá de beber á cepa na epocha da maturação, não ha esparra que equilibre o reviçamento da seiva causado pela lentura da terra. N'este caso, o que o sol apura durante o dia, a humidade do solo faz desandar durante a noite, e com tanto maior poder, que a esparra, assolhando os cachos, privou tambem a cepa de se despojar por transpiração do excesso da sua agua de vegetação.

São muitas e variadas as castas de uvas que se cultivam no Lavradio; como principaes contam-se entre as brancas: o *boal*, o *gallego*, o *fraguzão* e o *arintho*. Entre as tintas o *tinturciro*, *bonvedro*, *morteira*, *castellão-rei*, *castellão-moldr*, *periquita*, *negra molle* e *bastardo*.

A não ser o bastardo, que aqui, como em toda a parte, vem sempre mais cedo, todas as demais castas amadurecem geralmente n'esta localidade pela mesma epocha, isto é, a 23 de julho (dia de S. Thiago), começando as vindimas nos principios de agosto. N'este anno porém houve um atrazo de quasi um mez.

Devi ao sr. Araujo o favor de me mandar espremer separadamente os mostos das suas uvas para poder conhecer a sua força saccharina, e por esta a força alcoolica genuina dos vinhos que produzem.

Uma das cousas que na minha excursão procurei sempre individuar com toda a clareza, foi a comparação da força alcoolica genuina, com a força alcoolica commercial dos nossos vinhos; não só porque é este o ponto em que prende intimamente a questão da exportação barata dos nossos vinhos communs, mas porque a aguardentação dos vinhos é de

algum modo o espelho do bem ou mal acertado dos processos da vinificação, poisque o alcool addicional representa nos vinhos quasi sempre a segurança e a garantia que a arte da vinificação lhes não pôde pôr.

O gleucometro do sr. Guyot dá immediatamente a percentagem de assucar dos mostos e a força alcoolica genuina dos vinhos que hão de produzir; basta pôr o mosto á temperatura de 15°, e descontar do numero de affloração, 1° por cada 12° que o dito numero comprehender; cada grau d'este areometro corresponde a 1k,500 de assucar por hectolitro de mosto e a 1 litro de alcool em cada hectolitro de vinho. Mas o sr. Guyot converte o peso de assucar achado nos mostos em alcool, servindo-se da formula antiga pela qual todo o assucar se desdobrava na fermentação em alcool e acido carbonico.

N'esta hypothese, 100 de assucar de uva produziam 51 de alcool puro, e 1:500 do mesmo assucar produzem 765 de alcool absoluto.

Ora hoje, depois dos trabalhos do sr. Pasteur, sabe-se que a fermentação alcoolica é mais complexa do que a formula antiga significava, outros corpos se formam n'aquelle acto, cujo peso deve ser descontado do do alcool, e que reduzem este apenas a 0,488 do peso total do assucar de uva que fermentou; de sorte que as 1:500 grammas de assucar que cada grau do gleucometro denuncia no mosto não correspondem a 765 grammas de alcool mas *sim a 732 grammas. Como o litro de alcool absoluto pesa* 0kr,794, segue-se que cada grau do gleucometro do sr. Guyot não corresponde tambem a 1 litro de alcool, mas a 0lit,92.

O gleucometro dá pois um erro de 8 por 100 na determinação da força alcoolica genuina dos vinhos calculada a volumes.

Por estas rasões, aceitando como exacta a indicação do gleucometro quanto á determinação da força saccharina dos mostos, calculámos a força alcoolica multiplicando os pesos de assucar dados pelo instrumento por 0,488, e não por 0,51.

E ainda assim não damos como inteiramente exactas na pratica as forças alcoolicas que calculámos, porque sabe-se que durante as fermentações, e de mais a mais feitas a descoberto, como são quasi todas as que presenceámos na nossa região, ha um notavel disperdicio de alcool, que sáe de mistura com o vapor da agua emquanto o vinho ferve. Gay-Lussac tinha calculado que esta perda eleva-se muitas vezes de ½ a 1½ por 100, o que faria passar cada grau de gleucometro á indicação pratica de 0lit,9 de alcool absoluto em hectolitro de vinho.

Os meus ensaios dos mostos no Barreiro, feitos segundo a correcção acima indicada, deram-me os seguintes resultados:

		Força saccharina no mosto	Força alcoolica genuina
Uvas brancas tintas das para vinho branco	Boal	26	12,7
	Gallego		
	Arintho		

Uvas tintas e brancas para vinho tinto	Castellão-rei, Morteira, Maroto, Periquita, Boal	Força saccharina 26,5	Força alcoolica genuina 12,9
Mosto de bastardo para vinho especial		Força saccharina do mosto 32	Força alcoolica genuina 15,6

Não sei qual é a força alcoolica commercial dos vinhos do Lavradio, porque não me foi possivel determina-la. Esta determinação que, para ser fiel nas indicações deve ser feita no laboratorio e recair em um bom numero de exemplares de vinhos colhidos de toda uma região, não póde ser feita em viagem, e n'uma viagem apressada como foi esta, cujo fim principal era apanhar a maior somma possivel de factos relativos aos processos da vinificação, e não relativos ás qualidades dos vinhos.

Comtudo o estudo dos vinhos é essencialissimo para formar um juizo cabal da riqueza e recursos vinicolas de cada localidade, e direi mais, que este estudo é até complemento necessario para o julgamento dos processos de fabrico; porque não poucas vezes o processo parece mau, saindo os vinhos bons, ao passo que outras vezes nada parece dever-se censurar no processo, e o vinho que elle origina é quanto póde ser detestavel. E eu creio que é mais o vinho ainda, que o processo que habilitarão a julgar com precisão do valor dos nossos differentes centros vinhateiros. Em todo o caso as duas ordens de estudos não podem separar-se, se se quer por uma vez definir bem o estado da nossa industria vinicola.

Depois de avellada a uva ao sol é deitada ao lagar, e ahi pisada com o engaço a pés de homens. Toda a lagarada é passada aos balseiros, em que fermenta e curte, por tempo de oito dias a que é de bastardo, e por tempo de quatro a cinco dias a que é de uva sorteada. No fim d'este tempo passa-se o vinho aos toneis. A balsa é espremida no lagar, e este vinho de espremedura ajunta-se ao outro. Quanto mais doce é a uva maior cortimenta dão aos mostos. O bastardo, por exemplo, se não estiver oito dias a cortir com a balsa volta-se e estraga-se. Todavia nem este, nem os outros vinhos da localidade saem traventos, antes são suaves e macios, o que se explica muito naturalmente pelo avellamento ao sol que faz perder ao engaço o travo do tanino.

Os vinhos brancos não curtem com o engaço. O musto corre de bica aberta para os toneis aonde fermenta sem a maceração d'esta parte do cacho; o unico tanino que recebeu é o que lhe póde fornecer a casca do bago. Mas como a casca do bago não é rica d'aquelle principio, e que por causa da insolação ainda menos rica se torna d'elle, resulta que os vinhos brancos ficam um pouco molles, requerendo por isso e para aturarem uma lota

de alcool mais forte que os *tintos*, *tempero* que entretanto nem sempre os defende de *contrahirem* a *gordura* ou a *agridoçura*.

O engenho de espremer, geralmente usado no Lavradio, é o de vara e fuso, engenho incommodo e de um trabalho muito imperfeito. Ha quem não esprema as balsas, para as distillar e fabricar boa aguardente para adubo dos vinhos. Outros espremem as balsas, e d'ellas fazem depois agua-pé ou vinagre, fazendo-as passar por uma *segunda fermentação*. A distillação das balsas é feita no *alambique ordinario*. Não me consta que *empreguem outro cuidado* n'esta distillação, alem de deitar bastante agua na balsa para que se não pegue á caldeira.

Revestimento da caldeira com palha, ou falso fundo na caldeira, precauções que usam em França e até já no Douro, para que a aguardente não sáia com o sabor a esturro, são desconhecidas aqui.

O vasilhame do Lavradio é feito de carvalho do *norte*, de vinhatico, algum pouco de *castanho*. Dão-lhe *suadouros com o mosto*, e lavagens com *agua salgada*.

Abre-se o vinho pelo S. Martinho. Trasfegam geralmente em março ou abril do anno seguinte.

Do Lavradio, para leste, succedem-se o Seixal, Moita, Alcochete e Aldeia Gallega, que formam uma outra região pouco differente da do Lavradio, quanto ao processo de vinificação, mas cujos vinhos, em consequencia *do terreno ser pela maior parte argilloso*, são mais cobertos de côr, mais encorpados, mas menos alcoolicos e delicados. Comtudo alguns do Samouco e da Moita reunem áquellas qualidades a finura e aroma dos do Barreiro, e são por isso preferidos pelos negociantes aos d'esta ultima região.

II

VIAGEM A SETUBAL

Setubal devia merecer-me uma attenção particular, não só porque esta localidade e a de Palmella formam uma região vinicola distincta das precedentes pela qualidade de seus vinhos e pelo modelo de sua preparação, mas porque é n'esta região, em Azeitão, a duas leguas de Setubal, que existe a famosa lavra dos nossos melhores *moscateis*, pertencente ao ill.^mo^ sr. José Maria da Fonseca, œnologista de grande saber e habilidade, que tem conseguido aperfeiçoar esta especialidade a tal ponto, que se póde sem lisonja dizer, que não tem rival, nem dentro, nem fóra do paiz.

Infelizmente soube á minha chegada a Setubal que o fabrico dos moscateis de Azeitão só teria logar n'este anno no fim de setembro. Não podia eu demorar-me em Setubal até esta epocha, sob pena de perder o tempo que destinava para visitar os centros, que se me seguiam no meu itinerario

Por esta rasão tomei a unica resolução que mais se quadrava com a natureza da minha commissão, examinar as vinificações de Setubal e seguir por diante.

Achei Setubal até Palmella em pleno trabalho de fabrico de vinho; e isto mais me fez admirar de que demorassem em Azeitão, que fica tão perto, tanto as suas vindimas. Soube que a rasão era, porque o moscatel deve estar uma semana a doze dias pelo menos, esparrado ao sol; que esta pratica se verifica geralmente pela epocha, em que se vindima em Setubal, e que é reclamada não só porque a uva moscatel deve levar ao lagar a maxima dôse de assucar, que só o calor lhe póde fornecer, mas tambem porque os terrenos de Azeitão são mais barrentos e frescaes, circumstancia que em todas as localidades e para todas as castas obriga a demorar as vindimas.

Ha em Setubal um grande numero de adegas, mas todas pequenas, e

no tosco das fórmas, a bem dizer, caseiras. Aqui o fabrico do vinho é industria de retalho. Cada armazem tem a sua adega. Por isso o consumo dos vinhos communs d'esta região é todo feito dentro d'ella mesma. A affluencia de gente vinda do Alemtejo e de Hespanha aos banhos do Sado tem promovido larga importação dos vinhos de Cuba, da Vidigueira, do Evora e de Beja, que se vendem aqui geralmente a 30$000 réis a pipa de vinte e cinco almudes, preço inferior áquelle por que se vendem os bons vinhos de Setubal, colhidos das immediações de Palmella.

Encontram-se em Setubal as mesmas castas de uvas da região do Barreiro, e como lá acontece as que se cultivam para base de vinhos brancos são o *boal, arintho,* e *gallego;* e para base dos tintos, o *bonvedro, bastardo, tintureira, negra molle* e *morteira.* O boal é das castas a mais quantiosa, porque serve indistinctamente para brancos, para tintos, e para os moscateis; porque sendo bastante doce, dá um musto pouco grosso, muito util para deslassar o dos moscateis e facilitar a sua fermentação.

Amadurecem estas castas pela mesma epocha que no Lavradio; mas carregam muito mais de assucar em Palmella. O bastardo de Palmella deu-me no seu mosto 2 por cento de assucar mais que o de Setubal.

A primeira adega em trabalho de vinificação que visitei foi a do sr. José Maria de Freitas; é uma boa adega, a melhor da cidade, segundo me dizem, com lagar de pedra de 5 metros de comprido, sobre 4 de largu e $0^{m},80$ de alto, inclinado obra de $0^{m},02$. No topo ha uma ripadeira de fasquias onde se desengaça a uva. No lado mais baixo ha uma bica que deita o mosto para um dornacho. A uva depois de esbagoada e separada na ripadeira dos engaços, que servem ou para estrume ou para queimar, é estendida por igual sobre o lagar. Um, dois ou mais homens em cuecas e calçados de fortes e toscos sapatos esmagam a uva, revolvendo-a com pás. Logoque ha sufficiente mosto, arredam a balsa ou bagulho para o alto da lagariça e abrem a bica para despejar o mosto, o qual ou cáe no dornacho ou em almudes, e se transporta ou para dornas ou para toneis. Procedem depois a *desfazer a massa,* isto é, vão com os pés e sapateando puxando o bagulho do alto da lagariça para o lado mais baixo.

Esta operação é violenta e fatigante, porque o bagulho não passa de uma para a outra extremidade da lagariça sem ir feito em pasta. Algum pouco mosto resulta d'esta especie de moagem, que vae caindo para o dornacho pelo declive da lagariça.

Moida a pasta, deitam-a nas mesmas vasilhas aonde já se deitou o mosto liquido, o que a este tempo tem começado a soltar a fervura.

Pasta e mosto ficam a avinhar por espaço de quarenta e oito horas a tres dias. Ao cabo d'este tempo trasfegam o vinho para outros toneis, e logo o aguardentam, levando por cada pipa tres canadas de aguardente de prova de 30° a 33° Cartier.

A pasta é retirada pelos postigos dos toneis aonde cozeu, ou das dornas, se a vinhagem se fez em dornas. Levam-a á prensa a espremer. Este vinho de espremedura é misturado ao primeiro. Da massa espremida, uns fazem aguardente, distillando-a em alambique ordinario, outros, que não têem caldeira, ou a vendem aos que a têem, ou a dão aos porcos, que a comem soffregamente.

Não tinha esta adega prensa de vara, nem prensa de ferro, como se vê constantemente, mas uma prensa de parafuso, que depois vi n'outras adegas d'esta localidade, e que, á parte a construcção, que é bastante tosca e imperfeita, é o modelo primitivo da que ultimamente se inventou em França, e que ali tem sido acolhida com vivo applauso. Vem descripta e gravada no *Journal de agriculture pratique*, e se bem lembrado estou no *Livre de la ferme* de Joigneaux.

Esta de que fallo, que é conhecida em Setubal, Palmella e redondezas, de antiquissimos tempos, consiste em um lar de pedra excavado em taboleiro com escoante para uma bica. Do centro eleva-se um parafuso de pau solidamente preso á pedra. Para a porem a serviço collocam um cylindro ou gaiola sobre o lar da prensa e em torno do fuso. Esta gaiola é feita de fasquias de madeira, que deixam entre si frestas de 0^{m},02 para a saida do mosto, cintadas e contidas por dois a quatro arcos de ferro, abre e fecha em duas metades por meio de quatro gonzos encavilhados. Collocada a gaiola, enchem-na com a *massa*, e lhe põem em cima uma adufa de madeira que enfia no parafuso; sobre a adufa põem os *malhaes* que são toros quadrados de madeira, e sobre estes a porca que enrosca no parafuso. Dois homens, cada um andando com dois dos quatro braços da porca em sentido contrario, descem esta, que obriga a adufa a entrar na gaiola ou *cincho*, carregando a massa, e fazendo sair d'esta o vinho que contém.

Esta fórma de prensa tem a vantagem de aproveitar melhor a força da pressão, que era a principal rasão da superioridade das prensas de caixas, de que é typo a prensa troiana de *Benoit*, vantagem que se não encontra nas prensas *abertas*, nas quaes o *pé da uva*, ainda mesmo enleado que esteja com cintas ou cordas de palha, alargando para os lados esperdiça grande parte da força de pressão.

É notavel que a prensa de *gaiola*, que em França se deu ha pouco tempo como o ultimo aperfeiçoamento das prensas de vinho, seja de uso remoto n'esta nossa região vinicola, e em mais algumas, como depois verifiquei.

O mosto d'esta adega colhido ao sair do lagar deu-nos 22 por cento de assucar, e por consequencia uma força alcoolica no vinho de 10,7.

N'esta adega o vinho novo é aberto pelo S. Martinho, e até lá não se engomma, mas trasfegam em alguns casos. Comtudo o mais geral é abrir

o vinho ainda sobre a mãe, e trasfegar em janeiro, epocha em que o vinho está completamente limpo e socegado.

Era grande o vasilhame d'esta casa, que antes da molestia lavrava 200 a 250 pipas. Hoje está quasi todo deteriorado. É feito de vinhatico, madeira que reputam a melhor, porque é leve e tuxada; de carvalho do norte, que tem mais difficuldade em avinhar; e de castanho, que é de todas as aduellas a peior, não só pelo seu grande peso, mas porque é a que larga ao vinho mais saibo aos succos resinosos.

Depois d'esta adega visitei a do sr. Cazimiro Manuel Gomes. Muito mais pequena que a precedente, tinha comtudo lagar de pedra e prensa de gaiola. A uva era das mesmas castas, mas mais imperfeitamente sasonada. O seu mosto marcou apenas 17,5 por cento de assucar, ou uma força alcoolica de 9,5. O serviço da vinificação é em tudo identico á da precedente. Ripadura da uva, pisa dos bagos, despejo do mosto nos balseiros da fermentação, esmagamento a pés, do bagulho, mistura das pastas com o mosto, quarenta e oito horas de fermentação, passagem do vinho aos toneis, aguardentação, abertura do novo pelo S. Martinho, trasfega nem sempre, nada de engommar os vinhos. Vasilhame das tres madeiras acima indicadas, a que se dão suadouros, antes de servir, com agua salgada, e depois com o mosto ou vinho quente.

Na adega do sr. Manuel José Neto não ha lagar de pedra, mas lagariça de madeira de 3 metros de comprido sobre 2 de largo. O mosto vae para os toneis, e ahi se lhe deita a massa depois de desfeita. Tem prensa de gaiola, e no mais segue o systema dos vinhateiros precedentes. Os seus mostos, de que colhi duas amostras, deram-me o branco 24 por cento de assucar, correspondente á força alcoolica de 11,7. O mosto tinto, que já tinha um dia de fermentação, deu-me 10 por cento de assucar. Mas fazendo-lhe a dosagem alcoolica obtivemos 7 por cento de alcool, que corresponde a 15,75 de assucar, devendo portanto este mosto marcar antes da fermentação 25,7 por 100 de assucar.

A adega do sr. José Lopes, que examinei em seguida, era em tudo identica á precedente no trem vinario, e no modo de conduzir os serviços. O mosto de suas uvas marcou 19,5 por cento de assucar, ou 9,7 de força alcoolica.

Entrei mais nas adegas dos srs. José Maltez, Antonio Esteves e de outros, aonde não encontrei novidade digna de menção, sendo em tudo modeladas mais ou menos pelas precedentes. Mas entre estas não esquecerei mencionar a da sr.ª Maria Dorothea Bandalho, onde encontrei uma simplificação maior ainda na prensa, a qual não é de gaiola, servindo a mesma porca de adufa.

Este engenho, comquanto seja de todas as prensas a mais simples, é mesmo assim preferivel ás de vara e fuso, ainda muito generalisadas nos suburbios de Lisboa.

Dos exames feitos deduzem-se como feições caracteristicas da vinificação n'esta região: 1.°, a ripagem ou desengace total da uva; 2.°, o fabrico sem feitoria; 3.°, o pequeno periodo de cortimenta; 4.°, as espremeduras aperfeiçoadas; 5.°, a falta de limpeza nos vinhos feitos.

A ripagem da uva junta á nenhuma, ou muito pouca cortimenta dos mostos com as *massas* é causa dos vinhos ficarem com pouco travo, pouca côr e pouco corpo.

Sendo geralmente toda a região de Setubal e de Palmella formada por terrenos de areia, pissarra e sarraipa, abundantes sobretudo nas collinas e outeiros, para onde carregaram mais as vinhas, e só entremeadas com materiaes de alluvião nos valles e baixas, aonde geralmente se pozeram pomares e culturas arvenses, comprehende-se que, se a arte tende a compor estes vinhos muito *descarregados*, descarregados e ligeiros vem elles já da origem; porque sabe-se que os terrenos delgados e pouco pujantes dão geralmente vinhos leves e alcoolicos.

Pareceria mais acertado que a arte completasse a natureza em vez de lhe aggravar os excessos.

O desengace e a pouca cortimenta comprehendem-se muito melhor, quando a uva por muito taninosa e mettida em côr promette vinhos incorpados de mais, retintos e rebelões.

Ora as castas que se cultivam n'esta região nem são taninosas, nem são das verdadeiras tintas, á parte a negra molle, que é retinta, mas que aqui como em toda a parte é uma uva inferior.

Ha porém uma consideração, que explica satisfactoriamente a necessidade de vinificar d'este modo, comquanto pareça irracional; é que a uva n'esta região não carrega bastante de assucar.

Á parte os *moscateis* e os *boaes*, que são sempre uvas doces, mesmo no torrão e clima peior ensejados, as castas restantes produzem mesmo nos annos normaes mostos delgados.

Ora o vinho, qualquer que seja o seu caracter, nunca sáe bom ao paladar, senão emquanto se não quebranta a harmonia e proporção de seus principios.

Um mosto que sáe da cepa sem côr, sem travo, sem corpo e tambem com pouco assucar, dá necessariamente um vinho fraco em todas as suas forças. Mas este vinho é harmonico, porque todos os seus elementos estão enfraquecidos proporcionalmente.

Seria um verdadeiro desacerto, no intuito de o melhorar, augmentar-lhe pela arte uma das forças, deixando as outras, como a natureza lh'as poz.

E este desacerto seria um verdadeiro prejuizo, se a força que se acrescentasse ao vinho fosse precisamente a que menos concorre a aprimorar-lhe a qualidade, como é sem questão a força taninosa, porque o vinho

não só ficaria desemparceirado, mas adubado de mais n'aquelle dote que affecta o paladar menos agradavelmente, que é a rascancia, o travo ou adstringencia.

Eis a rasão por que o vinhateiro de Setubal ripa do engaço toda a uva, e trasfega para o tonel o vinho, logoque conclue a fermentação tumultuosa.

O não haver aqui boas tintas explica o cuidado que ha em desfazer bem o bagulho, em *fazer o vinho passeado,* como aqui se diz, porque d'este modo desprendem mais facilmente a tinta das pelliculas, sem esquecer que a fermentação desafoga e termina mais cedo. Eu tive o cuidado de tomar o grau saccharino e alcoolico de dois vinhos feitos, não tive tempo para mais ensaios, e achei que o assucar quasi todo se havia extinguido no curto espaço de 48 horas que tinha durado a vinhagem. E este resultado, comparado com as fracas forças saccharinas dos mostos e com as não mais fortes e alcoolicas dos vinhos genuinos, isto é, antes de serem aguardentados, prova que os vinhateiros d'esta região nada tinham a ganhar se demorassem alem d'aquelle tempo, nu a mais de tres dias a vinhagem nas cubas ou nos toneis. O mesmo facto absolve os vinhateiros do costume em que estão de botarem a aguardente aos vinhos ao quarto ou ao quinto dia, isto é, um ou dois dias depois de separado das massas. Seria um erro, se restasse no vinho muito assucar por desdonrar, que na fermentação lenta successiva houvesse de se ir decompondo, porque o alcool estranho suffocaria esta fermentação e deixaria o vinho doce e pesado.

No caso contrario, a aguardentação immediata á fermentação tumultuosa não interrompe os actos vinicos, sendo antes um meio de evitar que o vinho ganhe algum pico acetico. O que resta saber é, se a lota de aguardente que costumam botar aos vinhos d'esta região é ou não ajustada á indole dos mesmos vinhos.

Como já disse deita-se ao vinho geralmente tres canadas de aguardente de prova ou de 30° Cartier por pipa de vinho, o que não é exorbitante, porque, segundo os nossos ensaios sobre as forças alcoolicas calculadas pelas forças saccharinas dos mostos, os vinhos genuinos de Setubal não podem ficar em media com menos de 11 por cento de alcool, o que faz na pipa de vinho de 25 almudes ou 300 canadas uma quantidade de alcool absoluto igual a 33 canadas. Ora a aguardente de 30° Cartier contem 80 por cento de alcool absoluto, logo as 3 canadas d'ella que se deitam por pipa contêem 2,40 canadas d'este mesmo alcool, o que monta a quantidade d'este alcool com que fica cada pipa a 35,4 canadas, isto é, proximamente a mais um undecimo do alcool natural do vinho, o que quer dizer que a aguardentação, como se pratica em Setubal, faz o vinho um undecimo apenas mais alcoolico do que o faz a uva natural.

Esta pequena lota de alcool não tornaria de certo caro o preço de producção do vinho, e seria uma aguardentação rasoavel, se não fosse depois repetida nos repetidos *refrescos*.

Eu achei de força alcoolica n'alguns vinhos á venda 16 por cento de alcool; ora esta força alcoolica corresponde a 48 canadas de alcool absoluto em pipa; quer dizer que taes vinhos levaram na aguardentação primeira e nos *refrescos* um total de 15 canadas de alcool absoluto por pipa, ou 18,7 canadas de alcool de 30° Cartier. Portanto quando o vinho se bebe tem uma força alcoolica quasi metade mais forte da que lhe deu a natureza. Um adubo tão exagerado encarece necessariamente o vinho, porque não havendo aqui fabricas de distillação continua, e sendo necessario distillar duas vezes para com o alambique ordinario obter a aguardente de 30° a 33°, o espirito não póde ficar barato. A *massa* de 10 almudes de vinho produz ordinariamente 1 almude de aguardente de 18° Cartier e meio almude de 30°.

E o vinho é effectivamente caro em Setubal, tão caro que não póde competir com o de Beja, de Villalva, de Villa de Frades e de outros pontos vinhateiros do Alemtejo, apesar d'estes trazerem sobre si as custas do transporte.

A affluencia dos vinhos do Alemtejo a Setubal não tem sómente por causa a facilidade e barateza que agora existe nos transportes pela via ferrea de sueste, e a concorrencia de maior numero de consumidores que na epocha dos banhos acodem a esta cidade; se foram apenas estas as causas, a cultura da vinha e o fabrico dos vinhos em Setubal deveria ter augmentado, e não decaído, como tem acontecido depois da abertura da linha ferrea; poisque o effeito natural e constante da procura, é a pouco tardar o augmento da offerta, qualquer que seja a cousa ou o producto que se procura.

A causa principal está na carestia do fabrico, e o fabrico sáe caro, porque o adubo do vinho não sáe barato, e é deitado prodígamente. A aguardentação dos vinhos em Setubal é pois anti-economica, e bem se póde ver que tambem não póde ser justificada pelo lado technologico, porque não melhora o producto, antes o desmerece.

O vinho com effeito agradece uma certa dóse de alcool, quando esta não faz mais que restabelecer o equilibrio entre o alcool natural, que é pouco e os outros principios do vinho, que se acham em maior proporção do que aquelle. Em tal caso a arte completa a natureza, e o vinho demonstra na unidade da impressão gustativa que o alcool addicionado occupou um logar que estava devoluto. Diz-se vulgarmente n'este caso que a aguardente se *casou* bem com o vinho, ou que se *compoz* com elle.

Mas em caso inverso, quando o alcool natural não mingua, quando elle se acha naturalmente emparceirado com os outros principios, quando

a sua mesma pouquidade provèm não de falta desharmonica, mas da pouquidade dos outros principios, augmentar-lhe a quantidade, e augmentar-lh'a sem conta nem medida, é destemperar o producto e substituir a um vinho fraco mas que tinha caracter e união, um outro em que o sabor do alcool cobre todos os outros sabores, e que parece uma mistura de agua-pé e de alcool.

Disseram-me que os vinhos de Setubal não sendo bem aguardentados não se sustentam, e ficam chilros de mais ao paladar.

Porque não avellam a uva, como fazem os do Lavradio, e se deixam de desengaçar? O desengace faz-se preciso, quando os mostos são agros e delgados de mais. Pelo avellamento corrige-se aquelle defeito, e o engaço póde entrar na fermentação sem prejuizo. O tanino aguentaria então os vinhos, pôr-lhes-ía mais côr, e dispensaria mais de metade da aguardentação.

III

VIAGEM A EVORA

Saí de Setubal para Evora, d'onde havia recebido aviso de haverem começado as vindimas.

É curiosa e de bastante interesse para o agronomo esta viagem pela linha ferrea. Desenrolam-se-lhe successivamente tres zonas geologicas, e que implantam na vegetação uma feição peculiar.

A zona de areias da formação terciaria marina que borda o litoral esquerdo do Tejo, continua para o sul, até 2 a 3 kilometros alem de Vendas Novas. É uma gandra esteril, triste e solitaria, apenas aqui e ali sobresaltada de algumas matas de pinheiros, que de algum modo alegram a monotonia, com que aqui a charneca bravia campeia ufana do seu selvagem predominio.

D'aquelle ponto para diante começa a zona dos terrenos de transição constituida por diversas especies de schistos. O terreno agricola, que até ali era solto, fraqueiro, sem substancia, nem união, torna-se repentinamente ligado, forte, carnoso e barrento. As searas succedem-se á charneca. Aos pinhaes succede-se a região dos montados.

Da Casa Branca para cima os schistos começam a apresentar injecções quartziferas, algumas de fortes proporções. Mais para cima, ao pé de Evora, o schisto alterna-se com o granito; o terreno agricola torna-se menos tenaz, do que era na zona dos schistos puros, mais complexo e bem lotado nos seus elementos, o que se traduz na maior variedade das culturas.

Extremam-se bem estas regiões, não só pela indole varia da sua geologia, senão mesmo pela vestimenta espontanea dos matos que as cobrem. Emquanto nas areias da formação terciaria apparecem apenas a urze e a carqueja; na região dos schistos ajunta-se a esteva, a carvalhiça e a joina ou mato branco, que é predominante; e na dos schistos e granito aos matos precedentes acresce o piorno e a giesta.

Assim á medida que maior numero de rochas contribuem á formação do solo, este mais rico em elementos povoa-se de maior numero de especies vegetaes, ou estas nasçam espontaneamente, ou venham pelo trabalho e arte da cultura.

Quando cheguei a Evora havia tres dias que as vindimas tinham começado. Sabia desde Lisboa que a adega e lavra de vinho mais notaveis n'aquella região eram as do fallecido João Theodoro, hoje pertencentes á sua viuva, a ex.ma sr.ª D. Maria Luiza Infante Pessanha Pinto da Maia. Julguei dever começar por esta adega.

A quinta do Enxarrama, como aqui se denomina aquella propriedade, está situada no valle do Enxarrama, a um quarto de legua da cidade, a nordeste d'ella, passando-lhe junto a ribeira do mesmo nome, que só leva agua, e ás vezes torrentosa, no inverno. No meio da extensa superficie do valle, a casa e quinta do Enxarrama fazem um effeito pittoresco, e captivam os olhos, que se alegram com o contraste das suas sombras, ramagens e verdura, no meio da aridez e abrasamento das campinas que a circumdam. Dir-se-ia no verão um verdadeiro *oasis*, perdido por entre as areias de um deserto adusto. Por isso é ella o mais attrahente passeio dos habitantes da cidade, que ali vão em romarias nos dias santificados buscar refrigerio e diversão, e saborear ao mesmo tempo o bom vinho que ali se colhe e fabrica.

O vinho do Enxarrama e o seu fabrico, distinguem-se dos vinhos fabricados pelos demais colheiteiros da cidade; e o seu caracter e renome conserva-se sem alteração desde 1834. Os frades de Rilhafolles tinham por feitor, nas suas vinhas de Evora, um Francisco Alves, que aprendêra no Douro o fabrico dos vinhos de feitoria. Era este um segredo na localidade, e a elle deviam os bons dos frades venderem os seus vinhos sempre por maior preço, e serem sempre procurados de preferencia aos dos outros vinhateiros. A extincção das ordens desempregou Alves. Mas o primeiro proprietario da quinta, conhecendo o partido que os frades tiravam do segredo de Alves, convidou-o a vir servir em sua casa, confiando-lhe a direcção das suas vinhas e o preparo dos vinhos. Foi desde então que principiou a nomeada dos vinhos d'esta quinta, continuada pelo actual feitor o sr. Francisco Delgado Alves, sobrinho do primeiro feitor, e por elle industriado nos preceitos do processo de feitoria.

Muito de proposito historiamos a origem do *vinho do Enxarrama*, porque é uma especialidade que se extrema do commum da região; e porque não obstante não ser hoje já segredo a arte como é preparado, não tem podido generalisar-se, vigorando em Evora e arredores o antiquissimo *systema romano*, de que logo me occuparei.

A adega do Enxarrama é uma espaçosa casa lageada, com tecto de abobada sustentada por um grande numero de pilares de granito, e dividida em tres naves, ao longo das quaes se acham de cada lado uma fila de to-

neis de vinhatico de duzentos almudes ou oito pipas cada um. Em uma das extremidades acha-se estabelecido o lagar, que é de pedra, e dividido em tres repartimentos. Em um d'elles, no do centro, está armada uma pesadissima e corpulenta vara: é o lagar da espremedura. Os outros repartimentos que não tem vara, são lagares da pisa e da feitoria. Duas janellas servem á entrada da uva para estes repartimeptos.

A uva, que é de varias castas brancas e tintas, entra n'estes ultimos repartimentos; ali é esmagada com o engaço, batida, revolvida e calcada durante tres, quatro ou cinco dias, conforme o grau maior ou menor da doçura dos mostos; poisque os mostos saccharinos exigem mais tempo do trabalho, do que os que são agros. Durante este tempo declara-se e completa-se a fermentação tumultuosa. Logoque o vinho dá a *prova*, isto é, quando perdeu o sabor doce, adquiriu um travo e tem o cheiro e sabor alcoolico, destapa-se a bica do lagar, que tem suspenso um *cavanejo* ou cesto de vime, e que serve de coador, aonde fica retido algum bagulho, levado pela torrente do vinho.

Este é transportado por meio de almudes ás costas dos lagareiros para os toneis. O pé depois de cortado em quatro partes para escorrer a maior força do vinho que contém, é baldeado para o repartimento do lagar aonde está armado o feixe; ahi se dispõe em monte enleado por uma fita ou corda de palha entrançada, sobre elle se põe a aduía e os malhaes, e sobre estes se desce a vara por meio do parafuso, que se faz voltear pela sua respectiva chave ou alavanca. A divisão do lagar em tres repartimentos, um para pisar e dois para espremer, dá a facilidade de não interromper o trabalho, porque emquanto uma lagarada se espreme, está outra ao lado em pisa.

O pé depois de espremido é diluido em agua para fazer a agua-pé. Novamente vae a espremer, e só depois d'esta segunda espremedura se deita á eira a seccar. Joeira-se, para lhe separar o engaço que se aproveita para combustivel, e o folhelho e grainha se dá ao gado e ás aves. A agua-pé não é utilisada para bebida, mas para cevar a vinagreira que d'ella compõe optimo vinagre.

Na adega do Enxarrama não está o vinho feito e socegado antes do fim de fevereiro, e ás vezes dos meados de março.

N'esta epocha trasfegam-no, aproveitando as *mães* ou borras para distillar, e o aguardentam deitando-lhe dois almudes de 27° Cartier por cada cem almudes de vinho. Não usam engommar o vinho. Não só pelo bom preparo, mas porque é aberto muito depois dos vinhos da cidade, rarissimas vezes acontece voltar-se, ou adoecer de qualquer outro achaque o vinho d'esta propriedade.

O seu preço na vasilha é de 2$400 réis por almude, e a retalho a 240 réis a canada.

As castas de uvas na quinta do Enxarrama, são entre as pretas: *trincadeira, tinta caiada, negra molle, moreto* (que n'outras partes chamam bomvedro) *tinta castelloa, castellão*. Entre as castas brancas: *boal, arinto, Fernão Pires, dedo de dama* ou *alicante, olho de lebre, formosa* ou *diagalves* e *roupeiro*.

A maturação verifica-se quasi ao mesmo tempo em todas as castas, podendo-se vindimar nos annos regulares a 20 de setembro.

Do todos os vinhos de Evora, é o d'esta quinta o mais apreciado, e o que obtem maior preço em Lisboa.

O vinho do Enxarrama é bastante tinto e encorpado, crystallino, de cheiro tartroso, e não suave, de sabor quente e macio, com travo e agulha bem pronunciados. Contêm acido carbonico em grande quantidade, o que se reconhece na muita escuma, quando se mede, e na agulha. Não é um vinho alcoolico, nem aromatico, é um vinho forte e bastão, que atura bem por causa do seu tanino, e que póde tolerar o seu volume de agua sem caír em chilro, e servir a reforçar vinhos fracos. Talvez por estas duas rasões, quasi tanto por suas outras qualidades, é elle mais que nenhum outro de Evora procurado para a venda a retalho nos armazens de Lisboa.

Sem querer pôr defeito a este vinho, parece-nos todavia, que a sua qualidade realçaria muito mais, se desengaçassem metade da uva de que elle é composto. Contêm com effeito excesso de tanino. Alguns afreguezados da casa conhecem isto mesmo, poisque para melhor o saborearem lhe misturam algum vinho doce abafado, que se prepara muito bem n'esta adega, a fim de mascarar a sua demasiada adstringencia.

Encurtar-lhe o periodo da feitoria, não nos parece rasoavel nem conveniente, porque a feitoria, em regra, deve durar até que o vinho dê a prova, aliás não limpa depois bem, e fica sempre em accessos de refervimento. Avellar a uva na eira, como se pratica na região do Lavradio, é um meio de destanisar ou amadurecer os vinhos; mas tambem não me parece que seria o mais assisado para o facto de embrandecer um pouco este vinho, porque se a uva é tão doce que requer bastante trabalho de feitoria, mais xaroposo ficaria o mosto e maior tempo de feitoria precisaria se fosse avellada. Não se póde fugir ao tempo necessario de fermentação, até que o vinho dê a prova. Mas quando a uva é doce e o engaço grosso e agro, conciliam-se todas as conveniencias, desengaçando parte da uva.

É o que me parece que aproveitaria muito ao vinho do Enxarrama, que para ser completo ao meu paladar só tem o possuir travo de mais.

Ainda por outra consideração deve este vinho ter menos tanino. É opinião corrente que o vinho do Enxarrama não melhora sensivelmente com a idade; parecendo muitas vezes iguaes os vinhos de tres ou quatro annos aos vinhos da ultima novidade. Ora este facto é a consequencia necessaria

de o vinho sair com grande força adstringente, porque o tanino em excesso paralysa as reacções ulteriores que se passam nos toneis, e que são a origem das excellencias que sobrevem aos bons vinhos de anno para anno. Um vinho taninado ficou sendo sempre o que foi na origem; e se tem a garantia de se não estragar tão facilmente, perdeu tambem o direito a ser um vinho perfectivel.

Em volta de Evora ha algumas outras quintas e sitios mais ou menos nomeados pela fama de seus vinhos; entre elles ha os de Pera Manca, logar que fica a uma legua a sudoeste da cidade, e que parece terem sido cantados por Camões.

Forma Evora com o concelho de Redondo uma das duas regiões vinicolas do centro do Alemtejo, sendo a outra formada por Borba, Villa Viçosa e Elvas.

Estas duas regiões não diversificam sensivelmente, nem nas castas de uvas que cultivam, nem no modo de fabricar o vinho, nem ainda nos utensilios e vasilhame de que se servem os vinhateiros.

É adoptado em Evora, assim como em todo o Alemtejo, o uso das talhas de barro, não só para as operações da vinagem, senão tambem para guarda e conserva dos vinhos depois de feitos. Não existe memoria da epocha em que este uso se introduziu no Alemtejo; bem fundadas conjecturas baseadas na figura d'estes vasos vinarios, muito similhantes aos de que se serviam os romanos para identicos fins, levam a crer que elle se introduzira na provincia desde o tempo da dominação romana. Por isso chamaremos ao systema da vinificação nas talhas, systema *romano*, para o distinguir sem circumloquio do systema de *feitoria*, que é rarissimo ainda hoje no centro e no sul da provincia. Em quasi todas as partes do Alemtejo se fabricam estes vasos de um barro silicioso, que pela cosedura se faz muito rijo e opaco, tendo todos a mesma fórma, mas differindo pela curva e graça do todo de um para outros logares, tendo a primazia os de Reguengo e de Campo Maior. Uma talha de vinte a trinta almudes custa uma moeda de 4$800 réis, e o dobro as que são de capacidade dupla. Para evitar que o vinho se perca por evaporação e filtração, *pesgam* ou rebocam com pez louro todo o interior das talhas, formando-lhes ainda um rebocado exterior do mesmo inducto. A maneira como se faz a pesga tem alguma cousa de curioso. Aquecem primeiramente a talha, deborcando-a sobre quatro pedras entre as quaes accendem fogo. Ao mesmo tempo em um taxo derretem a quantidade de pez louro, proporcionada á capacidade da vasilha. Logoque a talha está bem quente endireitam-na, e pela bôca lhe vertem o pez. Immediatamente dois homens, um dos quaes rola a talha em um terreno expressamente preparado, e outro mette na talha um pau com uma boneca de cortiça, procuram estender por igual o pez pelo interior da vasilha.

Quando o pez tem coalhado sobre toda a parede inclinam pela bôca a vasilha, e despejam o excesso do pez ainda fluido. Emquanto o pez está molle é que alisam e acabam de estender a camada que ficou pegada; de sorte que de uma operação tão grosseira resulta ficar a talha tão bem revestida e lisa por dentro, que parece ter levado uma camada de polimento.

As castas de uvas mais conhecidas e afamadas em Evora e seus arredores são as que já mencionei, fallando da quinta do Enxarrama.

Nas seguintes adegas que visitei, e cuja vinificação presenciei, encontrei mostos que se recommendam pelo seu grau saccharino.

Adegas dos senhores	Força saccharina do mosto	Força alcoolica genuina do vinho
Bonifacio Torcida	24	11,7
Francisco Lopes	23,5	11,4
Dr. Branco	24	11,7
Joaquim Antonio de Oliveira	24	11,7
Teixeira Guimarães	23	11,2
João Pinto	23	11,2
João José	23	11,2
José Paulo de Mello	23,5	11,4

A media d'estas forças alcoolicas genuinas sendo de 11,5 segue-se que cada pipa de vinte e cinco almudes contém de alcool natural absoluto 34,2 canadas.

Algumas dosagens da força alcoolica commercial feitas em amostras de vinhos obtidos de diversos armazens da cidade deram-me uma media de 14 por cento.

O que quer dizer que a aguardentação dos vinhos se representa em Evora por 2,5 por cento, de alcool absoluto, ou por 3,1 de aguardente de 30° Cartier; isto é, que cada pipa de vinte e cinco almudes leva de aguardente d'esta graduação 9,3 canadas, a metade exactamente da que levam os vinhos de Setubal [1].

Não se póde portanto dizer que os vinhos de Evora sejam alcoolisados de mais, e d'ahi vem a rasão da sua barateza em relação aos vinhos de Setubal, assim como o serem mais agradaveis e saborosos, resultado da melhor fusão ou identificação do alcool addicionado, que entra no vinho em proporções mais ajustadas aos outros principios.

[1] Para saber achar as quantidades de aguardente de differentes graduações equivalentes ao alcool absoluto, e *vice-versa*, consulte o leitor a minha *Technologia rural*, primeira parte, *Productos fermentados*, pag. 300 e seguintes.

Entretanto não se creia que eu ache perfeita a vinificação que se pratica em Evora. O systema de ripar toda a uva, a incompleta pisa, a fermentação em talhas descobertas, o desaceio e até immundicie da maior parte das adegas, muitas das quaes mais parecem cavallariças ou cortelhos, são defeitos gravissimos que não deixam chegar os vinhos d'esta bella região ao grau de superioridade a que podiam aspirar. Pelo que elles são, ainda assim, póde-se prever o que seriam, se o systema de fabrico fosse mais racional e a execução das operações mais aceiada. A perfeição vinaria parece que se concentrou no Enxarrama; mas o exemplo d'esta lavra não se copia nem aproveita. Eu direi mais adiante como, sem mudar inteiramente o systema das talhas, se poderá industriar com melhor preceito a vinificação do Alemtejo.

IV

VIAGEM A CUBA

O sul do Alemtejo é tanto ou mais vinhateiro que o centro. E assim como Evora, Redondo, Extremoz e Borba são os centros da região vinicola media, Cuba, Beja e Vidigueira são os centros da região vinicola do sul. Alem de Beja e de Ferreira, as vinhas rareiam para tornarem a accumular-se apenas nos concelhos de Tavira e de Olhão no Algarve.

Parti de Evora para Cuba.

O terreno da Casa Branca para cima continua a ser o mesmo, que é nas immediações de Evora; isto é: o granito e o schisto, aquelle porém predominando, e quasi todo da especie, a que no Alemtejo se chama *pedra broeira* granito pardo-amarellado, que se esboroa ou esfarela muito facilmente. Nas immediações das Alcaçovas começam a apparecer veios de calcareos, e para logo se vê um melhor solo que permitte um desenvolvimento maior da cultura cereal, disputando com mór vantagem á charneca bravia a posse do terreno. Succedem-se á esquerda e á direita da linha ferrea, pequenas mas repetidas matas de montado, e junto a Villa Nova da Baronia extensos olivedos e vinhas dão a esta região um aspecto novo e risonho. Não deixarei de notar mais uma vez a apparição de novas especies espontaneas no solo, á medida que novas rochas vem contribuir para a sua formação. Com effeito, logoque os calcareos affloram por entre o granito e schisto não só se vê condensar a região cerealifera do Alemtejo, representada por Beja, Moura e Serpa, mas a charneca cobre-se de rosmaninho, tojo e cardos, que até ahi não apparecium.

Chamava-me a Cuba, principalmente, a lavra e adega do sr. visconde da Esperança, as quaes têem na região vinicola do sul o vulto e a importancia da quinta do Enxarrama na região media.

Tive a fortuna de encontrar o sr. visconde na sua adega, que se acha estabelecida dentro da villa, sendo a sua casa de habitação á distancia

pouco mais ou menos de um quarto de legua, e recebendo-me com a cortezia e lhaneza de caracter que todos lhe conhecem, dignou-se acompanhar-me, mostrando-me com a maior franqueza a sua famosa adega, os seus preciosos vinhos, e os seus extensos vinhedos, esclarecendo-me e informando sobre tudo o quo eu podia desejar, para formar um juizo perfeito da região de que a sua lavra é o prototypo.

A adega do sr. visconde da Esperança é verdadeiramente um templo, um grande templo consagrado a Bacho, de tres vastas naves com arcarias que enfiam em sentidos cruzados. Ao longo das pilastras que sustentam as arcarias, alinham-se em filas quasi duzentas talhas de barro pesgadas. É uma completa exposição d'este genero de vasilhame, porque entre ellas se encontram de todas as figuras e tamanhos, conforme a terra aonde foram fabricadas, havendo entre ellas quatro enormes talhas que pertenceram aos jesuitas do collegio de Evora. Nas povoações principaes do centro e do sul do Alemtejo fabricam-se talhas para uso proprio e de outras povoações. São porém as de Villalva, Cuba, Serpa, Vidigueira e Campo Maior que fornecem a maior parte de vasilhame para todos os pontos da provincia, em que é pouco vulgar ou nullo o vasilhame de madeira.

As talhas de Villalva levam geralmente tres pipas, e têem a configuração de um pião.

As talhas de Cuba são mais bojudas, imitando um pouco a fórma de um nabo, e têem maior capacidade que as precedentes.

As que se fabricam em Serpa são de menor capacidade, e imitam a figura de uma cenoura.

As talhas da Vidigueira são mais elegantes, e approximam-se da figura de um rábão.

As talhas do Reguengo, alem de serem as que têem a curva mais graciosa, e para assim dizer intermedia ás duas ultimas, são tambem as de melhor barro, menos poroso, mais compacto e menos calcareo.

As castas de uvas de Cuba são, com pequena differença, as mesmas que encontrámos em Evora. Em uma das grandes vinhas, a que me conduziu o sr. visconde, encontrei mais o *sem bagulho*, uva de pellicula tão fina que quasi se não acha na bôca, o *manteúdo*, a *tinta albaneza*, notavel pela bonita tinta que põe ao vinho.

Entre as castas brancas, pareceram-nos variedades novas o *terrantez* e o *bago grosso*.

Emquanto em Evora misturam as castas brancas com as tintas, em Cuba, pelo menos na lavra do sr. visconde, ha completa separação das duas castas, fabricando-se vinhos brancos e tintos em separado.

De entre todas as castas é a chamada *roupeiro* a mais qualificada pelo primor de vinho que faz, sendo talvez a unica de quo se póde fabricar um vinho completo sem necessidade de tempero de outras castas. Eu provei

vinho de roupeiro, da adega do sr. visconde, de quatro annos, que era uma preciosidade, apparentando quanto possivel o vinho *duque* do Douro. Em quantidade de vinho nenhuma casta d'esta localidade chega á chamada *perrum*.

Em Villa de Frades, Villalva, Alvito e Beja ha vinhas quasi exclusivamente formadas d'este vidonho.

Os terrenos de Cuba são geralmente argillosos e humidos, não só pela qualidade do solo, mas pela sua disposição, que affectando a fórma de bacia reunem e conservam as aguas chovediças que cáem das serranias circumdantes. A maturação da uva é por esta rasão aqui mais tardia, do que em Villa de Frades, Vidigueira, Villalva e outras terras vizinhas, e da mesma região vinicola, aonde os terrenos mais areiosos e enxutos apressam as maturações dos cachos. Contra a indicação d'estas circumstancias vindima-se em Cuba mais cedo que nas povoações proximas, o que é uma causa dos vinhos de Cuba não serem tão bons, como os da Vidigueira e de Villa de Frades.

Assim como vimos nas regiões vinicolas de Setubal e de Evora, desengaça-se toda a uva tambem na região vinicola de que Cuba é o centro.

A ripadeira é um simples taboleiro com o fundo formado por uma grade de fasquias parallelas e de bordo gumoso, que umas vezes se assenta sobre as paredes do lagar, outras vezes sobre quatro pés ao meio da pia do lagar.

O bagulho é pisado mais ou menos perfeitamente, o mosto escorre para um *tino*, que umas vezes é uma pia de pedra collocada por baixo da bica do lagar, outras vezes é uma *cisterna* cavada no pavimento. Vê-se esta ultima n'aquellas adegas, aonde o lar do lagar é o proprio lagedo ou ladrilho da casa. N'este ultimo caso, quasi sempre o pavimento é esconço para o centro, aonde se acha o poço do mosto, o qual no restante do anno serve tambem de *ladrão*, isto é, de recipiente ao vinho que possa soltar-se de alguma talha, que estoure ou vase imprevistamente.

É do *tino*, ou da *cisterna* que se levanta com canecos e almudes o mosto, e se deita nas talhas, previamente basculhadas e lavadas com agua simples.

A balsa deita-se ás talhas sobre o mosto, sendo n'elle recalcada e infundida uma ou duas vezes por dia, durante o espaço de mez e meio a dois mezes. N'este intervallo, as bôcas das talhas estão descobertas, ou mal tapadas com tapadouras de madeira, ou esteirões de tabúa. O contacto facil do ar azeda e putrefaz a balsa, de sorte que o recalque se vigora o vinho, e lhe fornece corpo e tinta, tambem lhe introduz azedume e podridão as mais das vezes. Quanto a mim um dos principaes defeitos da fermentação nas talhas provém de as deixarem estar durante o longo periodo da vinhagem com tão pouco resguardo do ar. Não só as partes alcoolicas e aromati-

cas que a fermentação desprende experimentam perda pela facil evaporação que se estabelece, senão que se provoca por aquella falta de resguardo a doença e a ruindade do vinho logo no periodo do seu nascimento.

Está de ha muito provado em œnologia que o vinho precisa emquanto fermenta da prosença do ar, e que as vasilhas hermeticamente fechadas não são as que fazem o melhor vinho; as experiencias recentes a este respeito do sr. Pasteur são concludentissimas, e confirmativas d'aquelle principio.

Mas se uma certa quantidade de ar é indispensavel para activar a acção do fermento, retingir a tinta do vinho, amadurecer-lhe o sabor e apurar-lhe os aromas, é tambem certo que o arejamento demasiado, a exposição livre do mosto ao ar livre, sobre tudo depois de acabada a fermentação tumultuosa, exageram a oxydação do vinho, e a fazem passar do limite em que é benefica para o periodo em que determina a acetificação.

E esta transição é tanto mais certa e rapida, se a balsa de mosto se offerecer livremente ao contato do ar; porque a balsa, pela rasão de conter maior somma de principio saccharino e de fermento, pela rasão ainda de offerecer á acção do ar o mosto liquido que a imbebe dividido por uma grande superficie, tem um andamento de fermentação violento e rapido, resultando d'isto que os pontos que se alcoolisam primeiro, continuando a estar aquecidos e expostos á acção do ar, passam facilmente á fermentação acetica.

Eu penso que as talhas do Alemtejo satisfariam muito melhor ao seu fim, que os vinhos do Alemtejo adquiririam superior qualidade, e seriam de mais dura se fossem tapadas na bôca, emquanto dura a fermentação, não com as tapadouras ordinarias, porque com essas estourariam com certeza as talhas, mas com tampas modeladas pelo systema proposto ha pouco tempo pelo sr. Mimard. Estas tampas satisfazem a dois fins: 1.º, conservam a balsa sempre infundida no liquido, sem a deixarem boiar á superficie, o que faz com que a fermentação do todo seja igual e marche com a mesma velocidade em todas as suas partes; a balsa cede assim todos os seus principios ao vinho, não lhe promove a azedia, porque se não acetifica, e dispensa o trabalho de a recalcarem duas ou tres vezes por dia; 2.º, as tampas do systema Mimard têem ainda uma segunda conveniencia, que é a de não deixarem perder parte alguma alcoolica e aromatica do vinho, porque por meio de um condensador collocado na face superior da tampa, todas as partes volateis que sáem da vasilha de companhia com o gaz acido carbonico, retornam condensadas em liquido ao interior do mosto.

São baratas estas tampas relativamente á sua longa duração, e ás grandes vantagens que proporcionam. Vendem-se em França por differentes preços conforme a capacidade da vasilha. Para vasilhas de 50 hectolitros, ou de 12 ½ pipas, custam 45 francos ou 8$100 réis.

Como em França todo o vasilhame do serviço vinario é de madeira, as tampas de Mimard são affeiçoadas a este genero de vasilhas; mas é facil encommenda-las com a modificação precisa na fórma e no tamanho para servirem nas talhas de barro, ou mesmo faze-las construir no nosso paiz com esta modificação, e construi-las de duas especies; ou só para conterem a balsa no meio do mosto, ou para este fim e tambem para o de condensarem os productos volateis.

Por causa da muito menor resistencia que offerecem as talhas de barro relativamente ás vasilhas de madeira, as tampas da primeira sorte devem ter para a saida do gaz uma larga abertura, provida de uma valvula ou alçapão que se conservará aberto emquanto durar a fermentação tumultuosa. As tampas com condensador requerem maior modificação ainda, porque o tubo de descarga do gaz que sáe da serpentina é estreito de mais n'estas tampas para dar o despejo sufficiente. Nas vasilhas de madeira póde-se accumular o gaz sem tanto risco de estourarem; nas talhas de barro é preciso evitar esta accumulação e proporcionar o despejo d'elle com a sua producção, de maneira que a pressão interior pouco maior seja que a externa.

Sobre o novo systema de vinificar de Mimard remetto o leitor para o meu artigo publicado a este respeito no n.º 11 do *Archivo rural* d'este anno.

A vinhagem nas talhas dura geralmente na cuba mez e meio a dois mezes. Entende-se que o vinho está feito e socegado, quando a balsa cae por si mesma no fundo da vasilha. Esta quéda da balsa é apressada pelo frio e demorada pelo calor; porque se o tempo corre frio as fermentações concluem mais cedo, porque se suspendem, e a balsa não sendo sustida pelo gaz carbonico ao de cima do vinho obedece ao seu proprio peso. Uma temperatura elevada, ao contrario, prolonga a fermentação, deixa-a concluir e dilata a suspensão da balsa. Comtudo não são só a temperatura e a duração da fermentação as unicas circumstancias que demoram a quéda das balsas.

Em Setubal, por exemplo, cuja temperatura é no periodo da vinificação um pouco mais subida que em alguns pontos do Alemtejo, as balsas precipitam-se mais depressa e as fermentações têem um andamento mais rapido, poisque o vinho se acha feito e se costuma abrir pelo S. Martinho.

É que na região de Setubal, como já vimos, *passeiam* as balsas antes de as misturar aos mostos. Emquanto que nas regiões vinicolas do Alemtejo, o bagulho que cae da ripadeira, vae muitas vezes tal qual para a talha, isto é, sem ser desfeito ou esmagado previamente.

N'esta differença de pisa está, ao que me parece, uma das causas essenciaes por que os vinhos se fazem mais cedo em Setubal que no Alemtejo. Com effeito, emquanto aqui os bagos fermentam quasi inteiros, e só

muito tarde chegam a desfazer-se pela maceração, conservando por mais tempo a sua fórma globulosa que os faz, quaes balões, encher de gaz e suspender ao de cima do liquido, na região de Setubal as pelliculas dos bagos rachados e esvasiados de succo, só podem amparar-se, emquanto se desenvolve a maior força do gaz carbonico.

Penso pois que é mais que tudo a imperfeição da pisa que delonga no Alemtejo a quéda das balsas e a fermentação dos mostos. E se a demora das fermentações em vasilhas descobertas é uma causa de o vinho não saír bom e se arruinar, comprehende-se que a falta de pisa ou uma pisa imperfeita, por isso que impõe maior periodo de fermentação, aggrava os resultados prejudiciaes attribuidos ao mau systema das fermentações.

Logoque a balsa caiu no fundo das talhas trasfega-se o vinho para outras talhas tambem pesgadas, sendo quasi uso geral n'esta e n'outras partes do Alemtejo cobrir o vinho, depois de trasfegado e posto a limpo, com uma camada de azeite da grossura de um a dois centimetros. Na Cuba porém, e terras proximas, raros são os que seguem esta pratica. Quasi todos, e o sr. visconde da Esperança é d'este numero, seguem antes o preferivel systema de encher toda a capacidade das talhas, e tapar-lhes a bôca com tampas de madeira bem ajustadas e vedadas em volta com estopa e pez.

As balsas são distilladas no alambique ordinario, como já vimos que se fazia em Setubal e Evora. O sr. visconde tem porém uma machina de distillação a vapor.

Fabrico de feitoria é desconhecido na Cuba e proximidades. Comtudo o sr. visconde usou d'este systema antes de apparecer a doença nas uvas, e mesmo em alguns annos atrás, algum vinho assim tem mandado trabalhar.

O fabrico de feitoria necessita de uma grande quantidade de uvas para a fermentação se fazer bem no lagar. Aliás o mosto esfria, amua e cose mal.

O lagar do sr. visconde da Esperança é dos melhorados, porque não usa de varas, mas de prensas de parafusos, os quaes são tocados no primeiro tempo da espremedura pela alavanca, e no segundo tempo, para dar ao pé o ultimo apertão, por um cabrestante.

Na região sul do Alemtejo aguardentam-se bastantemente os vinhos. O usual é deitar na primeira trasfega dezoito canadas de aguardente de 30° Cartier por cincoenta almudes de vinho, o que faz nove canadas por pipa de vinte e cinco almudes, ou sete canadas de alcool absoluto por trezentas canadas de vinho ou 2,3 por 100. Isto é, deita-se da primeira vez ao vinho quasi a quinta parte do seu alcool natural, poisque os mostos de Cuba dando 24 por 100 de assucar devem ter de alcool genuino 11,7, o que faz em trezentas canadas 35 de alcool absoluto. Mas como os vinhos

de Cuba têem geralmente entre 16 e 17 por cento de alcool, e a primeira aguardentação lhe põe 2,7, que com os 11,7 de alcool natural faz 14,4, segue-se que o restante para 16 e 17 ou 1,6 e 2,6 lhe são addicionados nos *refrescos*, ou novas aguardentações que dão aos vinhos ulteriormente. O que quer dizer mais simplesmente, que na Cuba e terras proximas, chega-se a deitar aos vinhos quasi 5,5 por 100 de alcool absoluto, ou a metade do seu alcool genuino, sendo metade d'aquella lota na primeira aguardentação e a outra metade nos refrescos.

Esta enormidade de aguardentação é uma necessidade, mas é um defeito gravissimo.

É uma necessidade, porque os vinhos d'esta região não têem sufficiente tanino, e têem falta de tanino porque desengaçam toda a uva. Ora só duas cousas conservam o vinho, o tanino e o alcool. Não havendo tanino, não ha remedio senão recorrer ao alcool.

Mas é um defeito, porque, como já n'outra parte ponderei, o alcool em excesso e em vinhos delgados não se compõe bem, e alem d'isso o vinho muito alcoolisado sáe necessariamente caro.

Pondo eu estas objecções a alguns vinhateiros respondiam-me todos que não podiam deixar de ripar toda a uva, porque se a não ripassem, a aturada cortimenta nas talhas faria um vinho travoso, insupportavel de beber, sendo que a entrada do engaço nas talhas, por pequena que seja a porção d'elle, azeda immediatamente o vinho.

Ora a primeira parte é inteiramente verdadeira, um vinho que macerasse com o engaço em talha destapada por tempo de dois mezes, saíria uma verdadeira decocção de casca de carvalho.

Mas que o engaço faça azedar o vinho se for botado á talha durante o tempo de quarenta e oito horas, de tres dias, e até mesmo de cinco dias, não me parece exacto; porque o mesmo deveria acontecer, quando se feitorisa o vinho nos lagares de pedra. Na quinta do Enxarrama já eu disse que a feitoria no lagar dura até cinco dias; o vinho sáe travoso ali, mas não azedo.

A meu ver, a rasão primeira da aguardentação exagerada dos vinhos de talhas provêm da falta de lagares, de balseiros, ou de lagariças em que se faça a pisa, da falta de varas ou prensas para espremer as balsas e da falta de vasilhas de madeira para guarda dos vinhos.

E estas faltas de mobilia vinicola no centro e sul do Alemtejo explicam-se muito racionalmente pela grande divisão da propriedade vinhateira, que não permitte o emprego de capitaes mais avultados que os exigidos pela exploração simples das vinhas, e pela falta de communicações que até agora tem havido na provincia com os portos de mar, por onde se obtivessem as inadeiras apropriadas, a aduella e o vasilhame de pau.

A pequenez do vinhateiro conduziu-o necessariamente a fabricar o

seu vinho com a mais estricta economia, lançando mão dos recursos baratos que lhe offerecia a localidade.

Assim como a falta de madeiras de pinho e de castanho obrigou o alemtejano a construir e a habitar em casas de barro cosido, dois verdadeiros tachos, um que lhe serve de pavimento, outro de tecto; do mesmo modo a falta, ou carestia de aduella e de vasilhame de madeira o forçou a perpetuar a talha de barro, introduzida desde a occupação romana.

A maior parte não podendo ter casa propria para lagar, aproveitaram para a pisa da uva o centro do pavimento da adega e em varias terras, como veremos, o proprio atrio ou patim da entrada das casas.

Similhantes lagares, sendo mal apropriados para fermentar os mostos, veiu a necessidade de os fazer fermentar nas talhas. As talhas sendo vasos de bôca estreita, e não se podendo n'elles voltar e mejar as lagaradas, como se faz no lagar de pedra, ou mesmo ainda nos balseiros de madeira, houve necessidade de prolongar as cortimentas.

Para que a cortimenta prolongada por dois mezes não fizesse o vinho rebellão de mais, sentiu-se a necessidade de desengaçar as uvas todas.

Se o desengace veiu como necessidade da cortimenta prolongada, esta tornou-se reciprocamente resultado tambem necessario do desengace, porque é sabido, que se o engaço dá ao vinho a grande força de travo, tambem é d'elle que sáe a maior parte do tartaro, e como o tartaro é o dissolvente da tinta, que se acha pelo lado de dentro das pelliculas do bago, força foi de supprir com a demora da maceração do bagulho a falta do dissolvente da tinta do vinho.

Esta demora do bagulho no vinho era por outro lado imposta pela falta de prensas; pois é claro que não havendo arranjos para espremer as balsas, todos procurariam que ellas largassem ao liquido o melhor possivel os seus principios vinhosos.

A falta de prensas convidou a distillar as balsas, depois de postos os vinhos a limpo para não perder as suas partes alcoolicas.

A aguardente saiu barata relativamente a outros pontos, porque é raro o vinhateiro no Alemtejo, por pequeno que seja, que não tenha a sua caldeira, e a barateza do genero, quasi tanto como a necessidade *que* havia d'elle para adubar e conservar vinhos amollecidos *por falta* de travo, determinou e impoz a aguardentação exagerada.

Tal é o encadeamento racional do systema da vinificação seguido no centro e sul do Alemtejo. Vê-se que, se é defeituoso, é pelo menos logico e coherente em todas as suas partes; e que se a necessidade é a mãe da industria, poucas vezes esta terá feito tanta honra ao seu progenitor.

Não ha de certo parte alguma em que se fabrique o vinho com maior simplicidade de arte e de utensilios.

É a pequena industria, supprindo com o desvelo do trato, e o discreto

ageitamento da *louça caseira*, o methodo, a ordem e a perfeição de trabalho da grande industria.

Por isso tambem não ha região vinicola no reino mais productiva em vinho que esta e mais barato. Chegaria a ser fabulosamente barato, se não fôra a necessidade da aguardentação.

Mas lá se chegará. Á medida que as diversas terras do centro e sul do Alemtejo forem conseguindo relacionar-se pelas linhas ferreas com os grandes centros e com os portos de embarque, quando possam obter madeiras e vasilhame de pau baratos, o systema de vinificação mudará completamente. A talha de barro, comquanto barata, cederá o logar ao tonel, e o patim da casa e o ladrilho da adega ver-se-hão substituidos pelo corpulento balseiro e pelo lagar de pedra com prensa aperfeiçoada.

V

VIAGEM A BEJA

Beja e suas immediações lavram duas qualidades de vinhos. Uns mais bastões, menos finos e alcoolicos, produzidos em terras barrentas derivados dos schistos, assimilham-se muito aos vinhos de Cuba; outros delgados, mais palhetes, mais alcoolicos e finos, creados em terrenos de encosta mais arciosos que barrentos, derivados dos granitos, correspondem e chegam a confundir-se com os vinhos de Villa de Frades e da Vidigueira.

O fabrico dos vinhos em Beja nada tem de novo ao que vimos em Cuba. São as mesmas castas de uvas, avultando entre todas o *perrum* e a *negra molle*, aquelle sendo planta de mais rendimento em vinho, e o *raupeiro* que é julgada em todo o sul do Alemtejo, a que o produz de melhor qualidade.

Emquanto em Cuba e Evora usam transportar a uva das vinhas para as adegas em grandes cestos de vime da altura de um homem, a que chamam *cubos*, em Beja e cercanias servem-se para o mesmo fim de grandes caixas armadas sobre o taboleiro dos carros. Estas caixas são de madeira, bem vedadas para se não esperdiçar o mosto da uva, que o transporte esbagoa e esmaga, e vem fechadas da vinha pelo capataz dos vindimadores, e só abertas com outra chave quando chegam á adega.

A primeira adega de Beja que visitei, acompanhado do sr. intendente de pecuaria do districto, Galdino Augusto Gagliardini, que me prestou a mais proficua coadjuvação, foi a da sr.ª viuva Paes. Nada tinha de notavel, sendo em tudo como as do typo mais imperfeito que já tinha examinado em Cuba. Estava-se desengaçando a uva, e o seu mosto continha 23,5 por cento de assucar. Aqui trasfegam tres semanas depois da cortimenta, epocha em que cáe a balsa no fundo das talhas.

Como em Cuba não deitam azeite para vedar o ar ao vinho, mas cobrem as talhas com tampas de madeira rodeada de estopa pesgada.

Segui depois á adega do sr. Antonio Eduardo Baptista Freire, que me parecen *das melhores da cidade pela sua boa ordem e aceio*. Faz vinhos brancos separados dos tintos. Não usa do azeite para conservar os vinhos. Os seus mostos deram-me 23,5 por cento de assucar. Todo o seu vasilhame é de louça collocado em roda da casa, em cujo centro se acha estabelecida a lagariça, que é lageada. Esta é esconsa para o lado do rodavinho dianteiro, onde se acha a cisterna ou *tino*, de que se levanta o mosto para as vasilhas.

A uva depois de ripada no ripanso, collocado na lagariça, é pisada, e só depois de desfeito o bago carregam as talhas.

Esta pratica, que é geral em Beja, explica o caírem n'esta localidade as balsas mais cedo que em outras partes do Alemtejo, onde esbagoam a uva, mas se não dão ao trabalho de esmagar bem o bago, indo este quasi inteiro para as talhas.

A quarta adega que examinei foi a do sr. Bernardo Antonio Poças da Mata. Tem lagar rasteiro como o precedente, mas de tijolo, vasilhame de louça, ripanso e tino como é de uso. Os seus mostos marcaram 23 por cento de assucar.

Na adega do sr. Francisco Soares os mostos deram 22,7 por cento de assucar.

E a mesma riqueza saccharina encontrei na adega do sr. Manuel de Castro e Brito.

Vi tambem a adega do sr. Constantino Feliciano de Menezes, cujos mostos não pude apreciar, porque ainda não tinha começado o seu fabrico, o que lamentei, por ser este viniculfor um dos mais progressistas de Beja, e muito intelligente e estudioso no preparo de seus vinhos, que lhe mereceram já distincção na ultima exposição de Londres.

A ultima adega em que entrei foi a do sr. José Penedo de Castro e Sousa, que fabrica desde ha seis annos vinhos de feitoria muito apreciados em Inglaterra. É, creio eu, a unica adega de Beja em que se pratica a preceito este systema de vinificação, e que possue vasilhame de madeira.

A aguardentação na primeira trasfega dos vinhos em Beja é muito menor, quasi metade da que está em estylo nas outras povoações do sul do Alemtejo.

Deita-se geralmente na primeira trasfega ½ almude por talha de 40 almudes, afóra a que depois se junta nos refrescos. Toda a aguardente é extrahida da balsa. Comtudo a força alcoolica dos vinhos de Beja expostos á venda, pouco differe da dos vinhos de Cuba, o que me faz crer que o alcool que vae de menos na primeira trasfega é compensado pelo que deitam de mais nos refrescos.

VI

VIAGEM A EXTREMOZ

Voltei de Beja a Evora e saí d'esta ultima cidade para Extremoz, passando por Arrayolos e Vimieiro, que são terras muito pouco vinhateiras, e aonde pouco tempo por isso me demorei.

Eu passava por Extremoz para ir a Borba, que reputava e todos reputam região vinicola, notavel não só pela sua extensão vinhateira, mas pela boa qualidade de seus vinhos. Estava longe de pensar que Extremoz e seu termo eram tanto ou mais vinhateiros que Borba e Villa Viçosa, e devi ao ill.mo sr. Tocha, entre outros favores, este desengano, não só pelas veridicas informações que me prestou ácerca da industria vinicola d'esta importante villa, mas porque me fez medir com os olhos toda a grandeza da producção vinicola d'esta parte do Alemtejo.

E quando digo que vi e medi com a vista os vinhedos de Extremoz, exprimo um facto positivo.

Ha perto de Extremoz, a cousa de quatro kilometros da villa, e ao lado da estrada que conduz a Borba, uma grande elevação a que chamam o *Monte da Cruz dos Caldeireiros*. Foi do cume d'este monte, que domina para todos os lados um extensissimo horisonte, que acompanhado dos sr. Tocha e capitão veterinario de lanceiros n.º 1, o sr. Vieira, pude gosar um dos mais vistosos e pittorescos panoramas que tenho presenceado. A região que d'este alto se desenrola ao observador não tem em algumas direcções menos de 10 leguas de raio. Do lado do nascente a vista simples alcança até alem de Marvão, de Castello de Vide, Alter e Fronteira. Ao sul vê-se a serra de Monsaraz e Mourão; ao poente recorta-se o horisonte por sobre o dorso da serra de Ossa, por entre cujas regotas se entrevê Arrayolos e o Vimieiro. Os montados e os olivedos entrecalam suas tintas verdes sombrias, com o avermelhado das rechãs, ou com o pardacento das collinas. O olivedo carrega sobretudo a norte, indo ao encon-

tro das abas da serra de Sousel; o montado espraia-se pela immensa bacia, que as serras de Portalegre e de Marvão parecem circumscrever do lado do norte e leste. Entre a linha d'onde começam os macissos de montado e de olivedo e a villa dilata-se uma planura ou almargeal, cujo contorno é quasi uma semi-circumferencia não menor de tres leguas, sobre uma legua de largura.

É este o grande vinhedo de Extremoz, que póde bem competir com os vinhedos de Cuba, que o sr. visconde da Esperança me havia já feito admirar. Na outra semi-circumferencia da villa do lado do poente as vinhas tomam muito menos espaço; mas assim mesmo bastariam ellas sós para conferir a Extremoz o direito de se chamar vinhateira.

Na extensa propriedade do nosso amigo, o sr. José Maria dos Santos, a pequena distancia do Pinhal Novo, tinha eu visto uma rica e bella bacellada, estabelecida por entre fiadas de pequenas oliveiras; é uma imitação feliz do systema italiano, por meio do qual o olivedo e a vinha se conciliam perfeitamente no mesmo torrão, partilhando ambas as culturas dos mesmos amanhos, da mesma estrumação, com pleno desafogo da oliveira que vegeta assim muito melhor que em olival bastão, e sem prejuizo da vinha a quem as filas de oliveiras bem distanciadas não roubam, nem a luz nem o calor.

Alegrei-me de ver este progresso agricola, que é mais um florão de gloria para o colonisador da gandra do Pinhal Novo, e que infelizmente não tornei a ver d'aquelle logar para diante.

Muitas vezes ao passar por diante, ou pelo centro de olivaes e de montados emaranhados e apertados, com as franças entraçadas e os troncos quasi a tocarem-se, sem ar, sem luz para desafogo e medrio da vegetação, para a formação e maturação dos seus fructos, perguntava eu a mim mesmo se o estylo que presidiu á edificação antiga, que parece não ter tido por fim senão abafar e estiolar os habitantes n'um meandro de tortuosas viellas, cujo casario se agrupa quasi como os bagos de um cacho, não estenderia sua perniciosa imitação á habitação dos vegetaes uteis. Em verdade o olivedo bastio e o denso montado, cerrados em grupo impenetravel no meio de vastas regiões, por onde se podiam dilargar á vontade, lembram bem as nossas villas e cidades antigas, apertadas n'um cinto de muralhas, e não podendo crescer, senão por entulhamento successivo, ou esgrouviando os telhados á altura de minaretes.

Por isso foi grande o meu prazer, quando das ruinas que coroam o *Monte da Cruz dos Caldeireiros*, vi grande parte dos vinhagos de Extremoz entrelaçados com ruas ou aleas de oliveiras. Todas as vinhas novas que aqui se têem estabelecido são assim plantadas, e não se póde pintar a belleza do effeito que n'uma vista a *vol d'oiseau* produzem estas duas culturas emparceiradas no mesmo terreno. A oliveira alinhada por entre as vinhas,

aqui formando as lindas de cada vinhago, em substituição aos vallados e ás sebes de mato, ali bordando as ruas traçadas para facilidade dos serviços, acolá dividindo uma grande vinha em lotes, ou belgas de 10 a 20 metros, segundo as castas dos vidonhos, attesta uma civilisação agricola muito para louvar em Extremoz.

São as mesmas castas de uvas em Extremoz que em Evora, mas ali amadurecem mais tarde, excepto a planta *malvasia*, que é de todas a que amadurece mais cedo.

Alguns mostos que fiz espremer de varias castas brancas e tintas, porque as vindimas começaram em Extremoz justamente no dia da minha chegada, e não os pude por isso obter de diversas adegas, como havia feito nas regiões precedentes, deram-me as seguintes percentagens de assucar 23, 23,5 e 24. O que quer dizer, que apesar de ser a maturação das uvas em Extremoz mais tardia que em Evora, não deixam por isso de adquirir a mesma força saccharina.

Comtudo os vinhos de Extremoz têem uma notavel differença dos da região sul do Alemtejo. O provador de paladar menos fino reconhece que a generalidade dos vinhos de Extremoz são menos alcoolicos, mais cobertos de côr e com um forte travo.

Emquanto em Evora, Cuba, Beja e Vidigueira o vinho, ainda o mais inferior de taberna, revela uma certa finura, e póde ser bebido com satisfação, em Extremoz o vinho commum é detestavel, e alguin até repugnante.

Não podendo esta differença attribuir-se á má qualidade ou á insufficiente maturação das uvas, procurei saber se poderia ser explicada pelo processo da vinificação.

Em geral, o processo da vinificação em pouco desdiz do que presenciei nas outras regiões do Alemtejo.

Ripa-se toda a uva do engaço, alguns pisam o bagulho, verte-se o mosto nas talhas de mistura com a balsa, curte o mosto durante vinte dias, um mez e mez e meio; trasfega-se o vinho logoque a balsa cáe no fundo das talhas, aguardenta-se, e se lhe deita por cima uma camada de azeite.

A unica differença que encontrei foi, que a pisa do bagulho é em Extremoz operada muito mais ligeiramente, havendo muitos vinhateiros que nem pisam o bagulho, contentando-se em deitar os bagos apenas rachados taes quaes cáem da ripadeira, e outros ainda inteiros dentro das talhas, porque acreditam que é trabalho desnecessario o pisa-los, vistoque os bagos se desfazem com o proprio trabalho da fermentação, sendo para elles de fé que o vinho sáe d'este modo mais valente e aturadouro.

Mas esta falta de pisa, em que logo descarregarei a devida critica, não me dava a rasão d'aquelle sabor aspero e acre que notava nos vinhos de

venda em Extremoz. Poderia explicar a qualidade inversa, isto é, a falta de travo e a falta de côr; mas não era d'estas faltas, senão d'estes excessos, que eu desejava obter a explicação.

E eu estava, na verdade, mystificado, porque para saber se o gosto aspero, acre e amargo d'estes vinhos provinha da sua grande força taninosa, havia dosado o tanino de tres vinhos obtidos de differentes vendas, e o que me apresentou mais tanino apenas me dera 0^{g},102 d'este principio por litro, quantidade pequenissima, correspondente á dos vinhos menos tanisados que se conhecem.

Não era pois do tanino que vinha a *gabada valentia* dos vinhos aquartilhados de Extremoz.

Podia proceder da aguardentação com má aguardente de balsa esturrada, que communicasse *queimo* aos vinhos, ou como se diz em outras partes, que lhes levasse *rabo de caldeira*.

Dosei o alcool dos mesmos tres vinhos, em que já havia determinado a força tanisadora, e achei-os n'esta parte de uma pobreza franciscana relativamente á força commercial alcoolica dos nossos vinhos.

Apenas 12,5 a 13 por cento de alcool. Não sendo do alcool, nem do tanino que procedia a força do vinho, estava claro que havia no vinho alguma cousa de anormal, algum adubo ou tempero menos orthodoxo ás doutrinas e ritual da vinificação.

O *latet anguis in herba* tambem se verifica nas vinhas, e com impunidade maior nos vinhos.

Logoque esta suspeita me entrou no animo, todo o meu fim foi de a certificar. Era preciso para isso um certo tacto diplomatico, porque os vinhateiros leaes, que são francos e abertos em declarar o que fazem nas suas adegas, aquelles que não tratam só de bago e vinho, enconchan-se o mais possivel com os outros segredos, a respeito dos quaes a consciencia lhes remorde.

Felizmente, graças aos expansivos gabos ao vinho da minha hospedeira, simples e innocente matrona, pude obter a revelação do mysterio que me trazia inquieto e tambem estomagado.

É o caso, que para fortalecer o vinho que sáe sem travo pelo total desengace da uva, e com pouco espirito, porque não pisam bem os bagos, e nem lhes deixam completar a fermentação nas talhas, alguns, senão muitos dos vinhateiros de Extremoz, usam deitar nas talhas um punhado de pimenta em grão, ou uma duzia de pimentões ou malaguetas, e quando a chateza chilra do vinho resiste a estes poderosos auxilios, ha mesmo quem recorra á travosa baga de louro.

Alcool de pimenta e extractivo de loureiro, tal era pois a força alcoolica e taninosa que eu debalde procurava determinar nos vinhos de Extremoz pelos meios da analyse. Não eram vinhos os que eu tinha examinado, eram

umas especiarias, cousa assim como o diascordio de Paracelso, uma photographia pallida d'aquelles *vinhos gregos* de que nos falla o bom e credulo Plinio, que nas mesas dos romanos eram tão appetecidos, porque os romanos nunca consideraram, nem saborearam o vinho senão como excipiente de monstruosidades vermifugas e carminativas.

Longe de mim crer que não haja em Extremoz muitos vinhateiros que tenham horror a este detestavel molde de vinificar. Ha bons vinhos em Extremoz, casas até acreditadas pela bondade d'este genero, que o exportam para Lisboa, e até já para o Brazil; e seria para desejar que a probidade industrial d'estes prevalecesse sobre as tendencias e habitos das confeições irracionaes, tão enraizadas nos vinhateiros miudos que destinam os seus vinhos ao consumo local.

Faz pena ver uma região vinicola, tão rica em vinhedos e em boa qualidade de castas, adulterar e estragar sem necessidade um producto tão excellentemente ensejado, e que para ser optimo lhe bastaria que a arte, ou antes a borundanga, não contrariasse a natureza.

Porque na verdade é contrariar a natureza tirar aos vinhos o seu tanino natural e inoffensivo, para lhes dar em troca o extractivo amargo da baga de loureiro, de sabor infernal e que ataca o estomago.

É inverter a natureza o incruar as fermentações, evitando por todos os meios que dos bagos sáiam os principios naturaes da tinta e do espirito, e ir depois levantar a chateza aguada dos vinhos com a misturada de substancias irritantes e nauseabundas, que se *alegram* o vinho, obrigam a *caretear* e a *chorar* o bebedor incauto.

É quasi desconhecido em Extremoz o vasilhame de madeira. As talhas de barro vem geralmente de Campo Maior, e não são das mais bem feitas. As de vinte a trinta almudes custam depois de pesgadas 4$800 réis, e o dobro as que têem capacidade dupla. Vi o pesgado de algumas muito bem trabalhado, a ponto de parecer que eram forradas por uma capa de polimento.

As adegas e lagaricas são, no formato, nos detalhes e pertences, como as vi e descrevi n'outras regiões do Alemtejo.

Os mais pobres vinhateiros ripam e esmagam a uva na mesma casa, onde se acha collocada a talharia, e onde a um canto se vê o maçame em que está mettido o alambique para a distillação das balsas.

Os mais abastados fazem a ripagem da uva, a fermentação do mosto e a distillação das balsas em casas separadas, mas contiguas.

Como exemplo posso citar a adega do sr. Tocha, uma das melhores da villa, mas que já ha annos não trabalha, porque o sr. Tocha, occupado como anda com outros negocios de maior monta, preferiu vender antes a sua vindima, a converte-la em vinhos.

Pondo de parte a contrafacção dos vinhos, cujo estigma só caberá a

quem a pratica, acho que a vinificação em Extremoz não se afasta sensivelmente do systema usual do centro e sul do Alemtejo.

A unica differença me parece existir na pisa da uva, que aqui se aligeira muito mais que nas outras partes. Com effeito, muitos vinhateiros, nem ao incommodo se dão de esmagar os bagos, e taes quaes cáem da ripadeira, assim os deitam ás talhas.

Resulta d'isto que a fermentação se desenvolve mal, porque nem o mosto absorve a quantidade necessaria de ar para se vitalisar o fermento, nem os differentes principios do bago se misturam e confundem, para que de suas mutuas reacções se accenda o movimento chimico total, nem mesmo ha liquido sufficiente para desde logo a fermentação tumultuosa desafogar.

Ajunte-se mais, que os bagos apenas rasgados, e grande parte d'elles inteiros, só muito tarde participam no trabalho da fermentação, vindo portanto a estabelecer-se nas talhas fermentações successivas, estando muitas vezes o liquido já avinhado e o bagulho no começo da fermentação; circumstancia esta, que não só destroe a unidade e caracter ao vinho, mas o arrisca a estragar-se, porque a fermentação que não começa ao mesmo tempo em todos os pontos da massa vinaria, antes se estabelece por partes, faz com que as que primeiro obedeceram ao trabalho participem no trabalho das ultimas, e como já o não podem fazer de igual maneira, porque o seu assucar já se extinguiu, passarão por outras fermentações que não são a alcoolica. Assim a pisa imperfeita faz ferver o vinho ao tempo que referve o bagulho.

É notavel, que a falsa crença de que o vinho sáe mais valente quando feito de bagos não desfeitos e pisados, assente justamente em um facto, que é a demonstração mais eloquente da ruindade do vinho assim fabricado.

É natural que os bagos não esmagados fluctuem e venham acima á bôca da talha com maior impeto e força, do que o bagulho desfeito por uma boa pisa. Basta ver que as pelliculas dos bagos se enchem de gaz acido carbonico, e que d'este modo se tornam especificamente mais leves que as pelliculas rasgadas, para conhecer que a sua força de fluctuação depende menos do vigor da fermentação, que da sua fórma espherica que os approxima um pouco dos balões.

Ora, mas é exactamente por isto, porque se vêem os bagos, emquanto não rompem, resistirem obstinadamente ao recalque, e mal infundidos no mosto voltarem á superficie, que acreditam ser o mosto de grande força, e dever o vinho sair de uma valentia igual á que o bagulho mostra em não querer mergulhar na talha.

Esta falta de pisa tem ainda outro gravissimo inconveniente; é que ficando a balsa com grande poder de fluctuação, estando, apesar dos dois

recalques que lhe fazem por dia, sempre á bôca da talha, ás vezes formando-lhe um como chapéu de cogumello em pleno contacto com o ar, azeda e apodrece facilmente. De sorte que, pela maneira como as cousas se conduzem, o recalque da balsa que se recommenda para uniformisar a fermentação, e fazer com que a casca dê ao vinho tinta e travo, torna-se em um excellente meio de derramar no vinho a azedia e a podridão.

Eu trepei a algumas talhas que estavam em trabalho, e posso affirmar que o fartum acetico e ammoniacal das balsas era de tal força, que eu julgaria estar em cima de vinagreiras estragadas, se não me asseverassem que eram talhas de vinhagem.

Eis-aqui como se fazem pessimos vinhos de uma uva magnifica. Eis-aqui a falsa valentia do vinho, que desanda por fim em grande força de vinagre, se não vae ainda mais adiante. E tudo isto, principalmente, porque se não faz bem a pisa. A pisa bem trabalhada é ao fabrico do vinho o que a amassadura e sovamento das massas são á belleza do pão, o que a boa moenda é á finura e abundancia do azeite. Mesmo fazendo o vinho de feitoria, é indispensavel a pisa e a repisa da uva; não é então por causa do travo, é por causa da tinta, é por causa do arejamento da lagarada, é por causa da unidade do vinho, é por causa da simultaneidade da fermentação em todas as partes da massa vinaria.

Desengaçando-se toda a uva, maior é a necessidade da pisa, porque a todas aquellas rasões acresce a de ter que supprir cabalmente o tanino da casca a falta do tanino de engaço, que se eliminou ao vinho. É assim que o comprehendem os setubalenses, e por isso não só pisam, mas *passeiam* ou trituram os bagos até as pelliculas ficarem reduzidas a uma especie de pasta.

VII

VIAGEM A BORBA

Saindo de Extremoz para Borba tive occasião de verificar mais uma vez a quantidade de vinhedos d'esta região, tão favorecida da natureza, e ao mesmo tempo tão desajudada dos bons preceitos œnologicos. Todo o caminho até Borba é povoado de um e de outro lado de vinhedos e olivaes. O terreno, mais forte e barrento que na região sul do Alemtejo, provém quasi exclusivamente do esfarelamento dos schistos argillosos e metamorphicos, que parecem constituir, alternados com os calcareos, mais ou menos crystallinos, a formação geologica geral desde Extremoz até Elvas. Pareceria que o terreno d'esta formação deveria ser menos proprio á vegetação das vinhas e á producção de vinhos finos, do que é o terreno de formação granitica do sul do Alemtejo, se não fosse sabido que a vinha se apraz em metter as suas raizes por entre as fendas das rochas, sendo as rochas foliadas, como são as do schisto, as que melhor se offerecem a esta tendencia aventureira das raizes da vinha.

Alem d'isto as dioritas, que foram ejaculadas posteriormente á deposição dos terrenos de transição, povoam abundantemente o solo de toda a região de que estamos fallando, e á presença d'estes productos vulcanicos se póde attribuir não pequena parte da aptidão vinicola d'esta região, sabendo-se que elles são riquissimos em potassa, e que este alcali é o elemento que a vinha mais consome ao solo.

A vinha não entremeia as suas raizes pelas fendas e estaladuras das rochas, nem as enfia entre as folhas dos schistos, senão porque n'estes intervallos, aonde o ar, a humidade e o acido carbonico penetram, é que os silicatos mais se alteram, offerecendo-se copiosas efflorescencias de alcali em resultado d'esta alteração.

Sem querer explicar a rasão por que os vinhedos de Extremoz, de Borba e de Villa Viçosa têem gosado de uma especie de immunidade aos insultos

do *oidium*, não posso comtudo deixar de ponderar, que a abundancia da nutrição alcalina na terra, por isso que revigora as cepas e as não deixa padecer a penuria do seu elemento essencial, terá contribuido talvez a determinar aquella feliz isenção.

Borba é na região norte do Alemtejo, o que Cuba, Vidigueira e Villa de Frades são no sul d'esta provincia. Quando se percorre a sua grande rua, continuação da estrada que vem de Extremoz, na epocha das vindimas, julga-se navegar em um rio de vinho. O cheiro vinhoso que toda a villa exhala, e que já antes de entrar n'ella se sente, faria crer que toda a povoação não é senão uma enormissima lagariça.

Mas por isso mesmo que aqui a industria vinicola se acha muito dividida, tomou mais que em parte alguma a fórma domestica, despindo-se dos accessorios industriaes, ainda os mais indispensaveis.

N'estas minhas successivas viagens pelo Alemtejo, a contar do Barreiro, noto ter assistido á successiva simplificação da arte œnologica. Na região do Lavradio havia prensas, havia lagar, havia adegas separadas em casas distinctas.

Em Setubal começou a reducção do lagar que se mudou em lagariça de madeira, pequeno taboleiro toscamente feito. Em Evora, em Cuba e em Beja começam a desapparecer as prensas e tambem os lagares; mas ha ainda uma casa lageada ou ladrilhada, com uma tal ou qual feição para a pisa e ripadura da uva.

Em Extremoz têem desapparecido as prensas, os lagares tambem; a casa da pisa é muitas vezes o centro da adega, aonde estão as talhas.

Em Borba chega-se ao extremo da simplificação, porque a propria casa da pisa desappareceu. Duas unicas cousas persistem, a ripadeira e a talha, isto é, o principio e o fim da arte. Vê-se que se fabrica muito vinho em Borba, pelo cheiro vinhoso, primeiramente, que evaporam todas as ruas, todas as casas, toda a povoação em summa; quando o cheiro não bastasse, attestavam-o os montes de engaço, escalonados ao lado de cada porta; quando estes nada significassem por poderem significar outras mais cousas, bastaria olhar para dentro de cada porta, porque os dois trophéus que sairam victoriosos n'esta successiva derrota da vinificação lá estão, um á bôca da entrada e outro no fundo da casa.

Com uma ripadeira e uma talha, o de Borba é capaz de ir fazer vinho no cabeço de um monte, ou no adro da igreja, a um recanto da rua, ou debaixo da alpendrada em que hábita a muar serviçal da casa.

É impossivel que se fabrique vinho com mais sem ceremonia e com menos exigencia de local e de mobilia.

Nos tempos biblicos procuravam-se ao menos dois lajões, entre os quaes se espremiam os cachos, cujo mosto caía em uma amphora. Em Borba recuou-se alguns seculos atrás, porque dispensou-se a lage de pi-

sa; o ladrilho ou lage que reveste o patim ou atrio das casas, é o lagar usual. Eu tinha notado que á entrada de quasi todas as portas havia do lado de dentro da soleira uma elevação de tijolo ou de pedra. Julguei ao principio que era uma raspadeira de lama, e admirei como este requinte de aceio, que não é dado ainda a todas as edificações urbanas possuir, estivesse tão generalisado na provincia. Pois enganei-me, porque a supposta raspadeira é nada menos que o *rodavinho*, ou parede dianteira do improvisado lagar.

Tenho no meu caderno de notas o esboço curiosissimo de uma d'estas heteroclitas adegas ou lagares de Borba, que não dou á estampa com receios bem fundados de fazer caír em tentação muitos, que ainda se persuadem que o vinho, quando ferve, se depura de toda a immundicie.

Era *uma casa com a competente raspadeira á frente da porta*, que cumulativamente servia de passagem ao primeiro andar, de habitação a quem pouco se lhe dera de dormir ao relento, e de estrumeira, a qual do seu modesto recanto, movida pela lei das similhanças, enviava para o centro esconço da casa, ao monte de baguiho que ali se pisava, sereno e fiel abraço de amiga vizinhança. Disse eu ha pouco que a ripadeira e a talha, o *alpha* e o *omega* do trabalho vinario no Alemtejo, eram a unica alfaia de rigor em Borba. Esquecia uma peça, uma machina importante, que ata estes dois pontds n'um indissoluvel conjuncto. É o sapato do lagareiro.

O pé descalço do lagareiro seria uma abominação de sordidez, ante o ritual duplex do resto. Era necessario que todas as cousas condissessem. A lagrimes que espantariam pela anciauidade da idéa todo Israel, se apparecessem no seu tempo, convinha, não o pé do homem actual, mas aquelles sapatos eternos, que depois de calcarem duas das extremidades dos serviçaes de todas as cidades, depois de quasi fazerem a viagem do globo, fossiliando-se em nateiros varios, acabam ao fim por se tornarem em exemplares geologicos de sortidissimas formações.

Este é o sapato pisão de Borba, que já tem albergarias em Evora e Extremoz, mas cujo verdadeiro asylo, deposito ou collegiada é aonde todo o resto mais se lhe parece em ares de familia. Já em Extremoz eu notei que a palavra *mosto*, com que se designa o sumo da uva antes de fermentar, só por accidente era empregada no vocabulario da vinificação; o que eu ouvia em substituição era a palavra *molho*. *O molho escorre para o tino;* tira-se o *molho* do tino para as talhas. *Deita-se a massa sobre o molho*, etc.

Scismei n'esta mudança de nome, tanto mais que tendo o Alemtejo conservado as talhas pesgadas, que são puro estylo romano, não parecia natural que n'algumas terras d'esta provincia rompessem com o uso da palavra mosto, cuja origem *mustum* é tambem romana; sendo que n'ou-

tras terras do reino, aonde os dominadores do mundo deixaram menos vestigios da sua passagem, em que até nem as talhas existem para testemunho d'ella, usam da palavra mosto, nem conhecem outra que lhe substituam.

Este ostracismo de uma palavra tão usual, tão antiga e de tão nobre procedencia, devia ter uma explicação. Em Borba a encontrei. Fôra a incorrecção da arte, senão o grito da consciencia, que excluira o termo antigo, como menos expressivo e menos leal. Mosto, em que podem entrar indeterminadas e incognitas, que se não filiam sómente do cacho, necessitava ser vocalisado por uma palavra latitudinaria, vaga e irresponsavel.

Mas a Borba vinicola será toda como aqui a desenho?

Não, felizmente. Ha algumas excepções honrosas, e entre ellas são mesmo notaveis não só pelo vulto da lavra, senão tambem pelo arranjo das adegas, aceio e apuro do fabrico as officinas vinarias do sr. José Maria Alves, vulgò o Hespanhol, e a da sr.ª viuva Campos, que tem por administrador um habil feitor de vinhos, o sr. Joaquim Maria da Silveira Azevedo.

Na officina do hespanhol, cujo desenho conservo, ha dois lagares de pedra espaçosos com varas e fusos collocados na primeira casa ao lado da entrada da porta, e cada um em seu repartimento, separado por uma arcada do repartimento central. Ao fundo dos dois repartimentos lateraes da primeira casa estão duas portas, pelas quaes se desce a duas compridas adegas adornadas ao longo das paredes de fiadas de talhas de barro.

O trabalho da vinificação é feito n'esta casa pelos dois methodos, de *feitoria* e de *talharia*.

No methodo de feitoria pisa-se a uva com o engaço nos lagares, e ahi se trabalha durante quarenta e oito horas a tres dias; logoque o vinho dá a prova passa-se aos toneis, que se acham ao lado dos lagares na primeira casa.

No methodo de talharia pratica-se o que já temos descripto por vezes. Desengaça-se a uva, pisa-se nos lagares. Deita-se o mosto ás talhas, e sobre este a balsa, cortindo tudo por espaço de um mez a mez e meio.

O methodo de feitoria tem n'estes ultimos annos sido menos adoptado que o outro, por causa do travor maior com que ficam os vinhos, e porque, segundo me informaram, os vinhos levam, assim fabricados, muito mais tempo a limpar e a socegar.

O maior travo com que ficam os vinhos de feitoria explica-se pelo mosto fermentar com o engaço todo. No Alemtejo não ha meio termo. Ou o mosto ha de fermentar com todo o engaço ou sem nenhum. Estes dois extremos tiram aos processos grande parte das suas vantagens respectivas.

Eu já observei, fallando da lavra do Enxarrama, que é por não desengaçarem parte da uva, que o vinho de feitoria sáe tão austero e rebellão

ali. A mesma rasão dou ás feitorias de Borba. Não posso explicar a geral indisposição que têem os vinhateiros a usar do systema de feitoria, quando têem lagar e prensas, senão pelo travo com que lhes sáem os vinhos, travo que o vulgo ignaramente attribue á madeira das vasilhas, e que lh'as faz odiar, como pondo mau sabor aos vinhos.

Quanto a levarem mais tempo a fazerem-se os vinhos que se envasilham nos toneis, a rasão sáe menos da vasilha que da natureza do mosto. O mosto que fermenta com o engaço, ou seja em balseiros de madeira, ou em lagar de pedra, é um mosto mais completo, porque alem de soffrer maior trabalho de pisa e de revolta, o tanino, o fermento, e o tartaro do engaço favorecem a dissolução da tinta e de outras substancias mais agarradas á pellicula dos bagos, pondo d'este modo ao serviço da fermentação muito maior quantidade de elementos, em que esta acção ha de recair. Assim como o mosto de uma uva muito saccharina gasta mais tempo em se avinhar que um outro menos rico em assucar, similhantemente o mosto de uva mal pisada, e de mais a mais sem o tartaro, sem o fermento, e sem o tanino do engaço, não possue avantajadamente os elementos da fermentação; esta ha de necessariamente resumir-se por falta de combustivel, e ficar, como vulgarmente se diz, *encruada*, isto é incompleta, quando apparentemente mostra haver terminado.

Uma das rasões por que os vinhos de talhaila do Alemtejo são pouco cobertos de côr é por falta do tartaro e do tanino do engaço, que são os principaes dissolventes da tinta.

Em Setubal mesmo, apesar da pisa reduzir as pelliculas dos bagos a uma especie de lama, ainda assim os vinhos não conseguem sair retiotos, porque lhes falta o tartaro e o tanino dos engaços. A tinta fica desfeita, mas a maior parte d'ella suspende-se no vinho, e não se lhe incorpora, o que faz que quasi toda venha a caír na bôrra, quando o vinho socega.

Este systema de desengaçar toda a uva, que se julga condição obrigada no processo das talhas, prejudica singularmente o preparo e a conservação dos vinhos brancos. A uva branca não tem na casca, nem metade do tanino que tem a tinta. Segue-se d'aqui, que desengaçando totalmente, não se obrando o vinho branco, ao menos de meia feitoria, fica a bem dizer sem tanino. Ora um vinho branco sem tanino, ainda que seja bem aguardentado, está muito arriscado a contrahir o *amargor*, ou a *engordar*.

A rasão por que se perdem a maior parte dos vinhos brancos do Alemtejo, ou porque tratam de os lotar com os tintos, logoque vêem que não podem aturar, depende da falta do tanino, e esta do desengace completo da uva, e da nenhuma feitoria que dão ao vinho.

Ha nos vinhos tintos, e nos vinhos brancos em relação á côr e a outras qualidades, uma serie de transformações dependentes do tanino que melhoram e aperfeiçoam estes liquidos de anno para anno. Nos vinhos tin-

tos a côr, o travo e o pico quente do alcool diminuem, abatem-se, como que se adoçam de anno para anno. Um vinho tinto rubim do primeiro anno póde chegar á côr do topasio queimado no fim de oito a dez annos.

Nos vinhos brancos que foram fabricados com alguma cortimenta do engaço, a côr e o espirito avivam com a idade, e não poucas vezes tambem o travo. Um vinho branco bem preparado, e d'estes ha exemplos muito curiosos na região de Bucellas e de Camarate, póde no primeiro anno ter a côr desagradavel do limão, e ao cabo de quatro a cinco annos ter exactamente a côr de topasio de um vinho tinto velho.

Para não reproduzir aqui o que já escrevi e publiquei, póde o leitor habilitar-se a decifrar estes e outros mysterios da vinificação, lendo o capitulo *vida chimica do vinho* na primeira parte da minha *Technologia rural, Productos fermentados,* que corre impressa.

O sr. José Maria Alves possue uma machina de distillação continua do systema Derosne em bom estado, mas que não funcciona activamente, porque os pequenos vinhateiros, que são o maior numero da localidade, preferem para a aguardentação dos vinhos a aguardente de balsa mais inferior, que quasi todos elles preparam no alambique ordinario, se o têem, ou que compram por um preço mais barato.

A adega da sr.ª viuva Campos não é inferior á precedente, comquanto o seu systema de vinificar seja quasi todo o de talharia. Tem tambem uma machina de distillação continua, que da mesma maneira que a da officina precedente luta difficilmente com a distillação das balsas nas caldeiras simples.

Alguns mostos a que tomei o grau saccharino deram-me os seguintes resultados:

		Força saccharina	Força alcoolica genuina
Mosto branco de...	Boal ..... Fernão Pires.. Malvasia..... Roupeiro	23	11,2
Mosto tinto de.....	Moreto ..... Trincadeira... Negra molle.. Castelloa.....	23,5	11,4

Os vinhos de Borba dosam de 13 a 14 por cento de alcool; isto é, têem um excesso em relação á força alcoolica genuina, de 2,6 por cento de alcool absoluto correspondente a 3 por cento de aguardente a 30° Cartier. Segue-se que cada pipa de 4 hectolitros é aduhada com 9 canadas de aguardente d'aquella graduação. A força alcoolica commercial dos vinhos d'esta região é menos de um quinto da força alcoolica genuina. É toleravel esta aguardentação.

VIII

VIAGEM A ELVAS

Entre Borba e Elvas fica Villa Boim, que está bem longe de igualar Borba na grandeza da lavra vinicola. Com effeito os terrenos, apesar de continuarem a ser os mesmos que eram em Extremoz e Borba, andam antes em lavoura cereal, ou cobertos de algum montado, e de pouco olivedo, e a maior parte vestidos de mato. Comtudo apparecem ainda alguns vinhedos, mas a uva d'elles colhida, sobretudo dos que estão estabelecidos entre Villa Boim e Elvas, é quasi toda vendida e vinificada n'esta cidade.

Nada ha pois a ver de novo em Villa Boim, aonde apenas duas adegas, a do sr. Antonio Pedro Bagulho e a do sr. José Antonio, chamariam a minha attenção, se o systema do seu fabrico não fosse em tudo o systema de talhas seguido em Extremoz e Borba.

Elvas póde-se dizer que não tem vinhas de campo; algumas que se vêem nas quintas de regalo em roda da cidade só servem para attestar, que a vinha não acabou n'esta raia extrema do paiz. O que mais se vê nas immediações da cidade são olivaes extensissimos; e não obstante, fabrica-se em Elvas tanto vinho talvez como em Extremoz, com as uvas que importa de Villa Boim, de Campo Maior e até de Badajoz.

De Campo Maior é que vae a maior quantidade de uva, de que Elvas se fornece, porque em Campo Maior tem-se desde alguns annos generalisado muito o systema de aforar cada alqueire de terra (a area de terra que leva um alqueire de trigo de semeadura) por 400 réis. Ora como esta porção de terra póde levar 400 a 500 bacellos, não ha jornaleiro que não tenha o seu bocado de vinha, que amanha nos dias de descanso e n'algumas horas vagas; e como não tem iguaes recursos para ter uma casa de adega e as talhas necessarias, vende a colheita ás vezes ainda no pé pelo pouco que lhe offerecem, que sempre para elle é lucro, attendendo ao menos ainda em que lhe importou a despeza da vinha.

A primeira adega que visitei em Elvas foi a do sr. José da Conceição Guerra, um dos notaveis fabricantes de doce e passas de fructas da cidade. Comprehendia duas casas contiguas lageadas, uma em que se fazia a pisa e o desengace da uva, a outra em que se achavam as talhas de fermentação. O processo de vinificar que segue este vinhateiro, e que é geral na cidade, não se afasta sensivelmente do que é seguido no geral da provincia. Fermenta o mosto durante mez e meio a dois mezes, trasfega-se o vinho, logoque a balsa cáe, e aguardenta-se botando no vinho uma canada de aguardente de 30° Cartier, por cada dez ou doze almudes, ou 2,5 canadas por pipa de 25 almudes.

As castas de uvas que se vinificavam n'esta officina eram as mesmas que já tinha visto em Extremoz. Predominavam o cachudo, a tinta aragoneza, o labrusco e o perrum. Os mostos d'estas castas deram-me as seguintes percentagens de assucar: 22, 22,5, e 23, sendo portanto a riqueza saccharina que tenho encontrado nas uvas das regiões precedentes do Alemtejo.

Visitei mais a adega do sr. João Joaquim Guerra, aonde encontrei o mesmo que tinha visto na adega do precedente. Como todos me indigitassem o sr. João Paulo Cordeiro, como sendo de toda a cidade de Elvas o vinhateiro de maior fama, e o mais progressista e lido na arte œnologica, fui procurar a sua casa este cavalheiro, que me recebeu da maneira a mais honrosa e affavel. O sr. Cordeiro fabrica vinhos, é distillador, licorista, vendedor de bebidas fermentadas e inventor ou modificador de apparelhos. É um d'estes poucos homens, que receberam da natureza o genio da arte, e que em todas as cousas que emprehendem dão sempre um passo adiante do commum. Não segue este vinhateiro o systema geralmente adoptado no Alemtejo, o da talharia; o seu vasilhame é todo de madeira, e fabrica o vinho de feitoria inteira, ou de meia feitoria conforme o sumo e a qualidade das uvas.

Para o sr. Cordeiro têem as talhas de barro o gravissimo inconveniente de esfriar muito os vinhos, de que resulta nunca se fazerem bem, e de estranharem a acção de calor mais que os que têem estado em toneis, o que é causa de aquelles se estragarem facilmente.

Ouvi-o discorrer sobre os defeitos da vinificação da provincia, condemnar o desmazelo e falta de aceio com que se fazem as pisas, o uso do azeite para vedar a acção do ar nos vinhos, a completa ripagem do cango, etc., e regosijei-me de ver as minhas opiniões e as sentenças que havia proferido, confirmadas por este pratico esclarecido.

O sr. Cordeiro tem machina de distillação continua do systema Derosne, na qual introduziu um melhoramento, por via do qual obtem o alcool com a graduação de 40° Cartier, ou de 95° centesimaes perfeitamente inodoro. A modificação reduz-se a augmentar o numero dos diaphragmas

da columna distillatoria e do esquentador, e a dar áquella a forma conica em vez da fórma cylindrica. Elvas exporta algum vinho para outros pontos do Alemtejo, e até já mesmo para Lisboa. O vinho á venda na cidade é supportavel, algum mesmo se bebe com prazer. Eu attribuo esta sua boa qualidade a mais alguma consciencia nas confeições, do que ha em Extremoz e Borba.

Sendo a força saccharina media dos mostos que examinei de 22,5, a força alcoolica genuina dos vinhos de Elvas é de 11. Mas os vinhos do commercio dosam de 13 a 14 por cento de alcool, logo ha um excesso da força alcoolica commercial sobre a genuina igual a 3 por cento. Este excesso, maior que o achado nos vinhos de Borba, corresponde a 3,4 de aguardente a 30° Cartier por cento, ou a dez canadas e meia por pipa de 25 almudes. Vem pois a ser a aguardentação em Elvas representada por mais de um quarto da força alcoolica genuina.

IX

VIAGEM Á ARRUDA, SOBRAL DE MONTE AGRAÇO E TORRES VEDRAS

Quando me dispunha, uma vez que saía de Elvas e passava proximo de Portalegre, a examinar o processo da vinificação do alto Alemtejo, recebi aviso de que haviam começado as vindimas nos concelhos de Torres Vedras, Arruda e Collares. Parti immediatamente de Elvas para Lisboa, para chegar a tempo áquelles centros, de certo mais productivos e importantes.

A linha ferrea, a contar de Elvas até Chança, atravessa uma das peiores regiões do Alemtejo. As rochas de granito e de schisto affloram innumeras vezes em grandes lombadas, que o mato não consegue vestir, e em muitos pontos elevam-se acima do solo a bastante altura, para se configurarem em serros de extensas penedias. Ao contrario do que se vê no centro e sul do Alemtejo, onde os incultos e a charneca invadem a eito o bom e o mau terreno, no norte da provincia dilatam-se apenas pelos pedaços, que são muitos e grandes, aonde a carne da terra fugiu para fazer logar ao apparecimento da ossada.

Não é raro ver um fechado montado, repentinamente interrompido por alcantis de granito ou por uma pedreira de schisto, ladear o obstaculo e continuar na vertente opposta. Ás vezes mesmo embrenhar-se na penedia, e disputar os pequenos retalhos de terra vegetal, que a lima surda do tempo accumulou entre as fendas e ravinas da rocha.

Os cereaes, que desdenhavam no centro e sul do Alemtejo magnificas courellas de terreno fundavel, agradecem aqui como favor um ou dois palmos de magrissimo solo assente sobre a rocha viva.

Tanta riqueza natural esbanjada n'um lado, tanta penuria aproveitada n'outro. Taes são o baixo e o alto Alemtejo.

De Chança para baixo cessam, ao que me pareceu, os terrenos de transição e os eruptivos para começarem a apparecer os terciarios; os montes e collinas definem-se no horisonte em ondulações suaves. Os mattos, que até aqui não passavam de esteva e urze, começam a mostrar a murta, a carvalhiça e o rosmaninho. O olival e o montado multiplicam-se mais a miudo; a vinha, que deixára de apparecer desde Santa Eulalia para baixo, reapparece, e os campos cultivados de milho ou de arrozal, que se accumulam sobretudo em volta de Ponte de Sor, attestam que o solo d'esta região não só tem pujança, mas que é leiteiro e mesmo irrigavel.

Ao começar o terreno terciario, que fórma a grande bacia do Tejo, a vinha succede-se com pequenas interrupções, occupando em uma e outra margem d'este rio duas compridissimas zonas que se estendem até pequena distancia da foz do rio. É ao longo das margens da bacia do Tejo a maior ou menor distancia da parte inundada, occupada ou pelas marinhas de sal ou pela cultura cereal, que se dilatam os vinhedos mais estimados da Extremadura. Na margem direita succedem-se ás vinhas de Torres Novas as de Santarem e Cartaxo; logo as da Azambuja, depois as da Arruda, com a extensão para o interior, em que se comprehendem os outros concelhos, não menos vinhateiros do norte do Tejo, entre os quaes são muito notaveis Torres Vedras, Cadaval e Alemquer. Ao longo da margem direita segue-se á Azambuja o concelho de Villa Franca, e logo o dos Olivaes, fallado pelos vinhos de Bucellas, de Cadafaes e de Camarate. Finalmente as vinhas de Lisboa, de Collares e de Carcavellos terminam ao poente esta longa facha vinhateira da margem direita do Tejo.

Sobre a margem esquerda do rio as regiões vinicolas não são tão distinctas, mas a area occupada pela vinha não é talvez menor. Desde a Chamusca, Alpiaça e Almeirim a vinha segue por Aldeia Gallega, Alcochete, Moita, Seixal, Lavradio, Barreiro, Cacilhas, Almada e Fonte da Pipa.

Por mais extensa que seja a cultura da vinha aos lados da bacia do Tejo, está ainda muito longe do que poderia ser. A Gironda, sobre as margens da qual se desenrolam as bellas vinhatarias de Grave, de Bordeaux e do Medoc não é maior que o nosso Tejo, na parte em que é escalonado pela vinha, e comtudo aquella região vinicola da França produz 2.000:000 de hectolitros, emquanto que a nossa, representada pelos districtos de Lisboa e de Santarem, não chega a metade ainda d'aquella producção.

Mas se na quantidade do producto o Tejo está abaixo da Gironda, em variedade de vinhos e na qualidade de alguns póde bem, sem pretensão, aspirar ao parallelo e até á primazia.

O que torna numerosas as variedades dos vinhos da Gironda, e em geral de todos os paizes vinicolas da França é, menos a variedade natural do producto, que a distincção que da sua lavra estabelece no commercio cada um dos productores, que se considera um pouco mais notavel. Em cita-

rei, entre outros exemplos, a commuua de *Margaux*, cujos vinhos são muito apreciados em Inglaterra. Esta communa, situada a 27 kilometros de Bordeaux, e não contendo mais de 1:136 habitantes, produz 2:000 a 2:400 pipas de vinho; pois n'esta, relativamente pequena vinhataria, ha quinze variedades de vinhos pelo menos, conhecidas no commercio, e que no fim de tudo não têem outra distincção œnologica, senão a dos nomes das lavras ou dos proprietarios que as produzem. Entretanto é fallada e procurada no commercio a lavra de *Margaux-Lacroix*, que produz umas 20 pipas; a lavra do *Margaux-Dubignon*, que obtem umas 8 pipas, e outras de igual pequenez.

O paiz do *Medoc* não é muito superior em extensão ao concelho de Torres Vedras. Conta apenas dezesete communas vinhateiras, e um total de trezentas e cincoenta variedades commerciaes de vinhos!

O que faz a grandeza vinicola da França, repito, não é só a sua immensa producção de vinhos, pois só o departamento de Herault lavra tanto vinho como todo Portugal; não é tambem só o desvelo, aceio e apuro dos fabricos; é essencialmente esta multiplicidade, quasi infinita de variedades de vinhos, cada uma d'ellas apresentada no commercio com nome, recommendação e credito especiaes. Cada vinhateiro francez, que chega a obter seis pipas de vinho trata primeiro que tudo de crear uma individualidade ao seu producto, e de se inscrever como prócere no livro de oiro da œnologia commumal; conseguido este triumpho, os commissarios e os negociantes tomam-o nas azas da fama, e pelas mil bôcas d'esta fazem chegar aos confins do globo o nome e a fazenda do obscuro vinhateiro. Por mais que digam a celebridade e a moda dos vinhos francezes depende essencialmente d'esta apresentação gabada com alvoroço e enfeitada com arte, com gosto e elegancia.

Da Alhandra para Torres a primeira terra vinhateira notavel que se encontra é a Arruda dos Vinhos, assim cognominada pela abundancia de vinho que produzia n'outro tempo, antes da invasão do *oïdium*. Hoje a Arruda faz uma grande differença do que foi. Castigada todos os annos pelo *mal*, a ponto de não haver uma cepa completamente isenta do flagello, os vinhateiros que ao principio replantaram, e fizeram mesmo novas bacelladas descoroçoaram diante de tão obstinado e implacavel inimigo, e hoje póde-se dizer que, sem estar totalmente abandonada a cultura da vinha, cada proprietario limita-se a colher o pouco que a doença lhe deixa.

Examinei o fabrico do vinho n'esta localidade, visitando as adegas e lagares dos srs. barão da Arruda, Courier e Manuel Nunes.

As castas mais conhecidas aqui são, entre as brancas, o *arintho, diagalves, fernãopires* e *boal;* entre as tintas ha a *trincadeira, castellão* e algum *bastardo*.

A uva é transportada da vinha para o lagar em dornas de madeira, geralmente de pinho, collocadas em cima de carros. Alguns mostos que examinei deram-me 22 a 23 por cento de assucar. Portanto, a força alcoolica genuina dos vinhos da Arruda não passará de 12 por cento.

O processo usado nas vinificações é geralmente o do Douro, com mais ou menos feitoria.

Quem colhe mais alguma uva faz a pisa e a cortimenta no lagar por tempo de dois a tres dias, e passam o vinho aos toneis, espremendo em seguida as balsas.

A maioria porém, que é a dos pequenos colheiteiros, faz a pisa no lagar, transporta o mosto e a balsa para grandes balseiros de pinho, onde se verifica a fermentação e cortimenta por tempo de oito dias, depois do que passam o vinho aos toneis, e as balsas ao lagar para soffrerem a expremedura.

Em um e outro caso ninguem desengaça a uva. Todos têem seu lagar de pedra com a respectiva vara e fuso.

A aguardentação não é das menos excessivas nos vinhos da Arruda, porque achando-se-lhes de força alcoolica commercial de 15 a 16 por cento, vem a ser representada por $^1/_5$ ou por $^1/_3$ da força alcoolica genuina.

Os vinhos da Arruda são em geral bastões e cobertos. Em novos têem forte travo e pronunciada agulha do tartaro, que a aguardentação e o tempo lhes não adoça de todo, conservando sempre uma certa frescura e viveza, ás vezes verdura; que os faz apreciar para vinhos de pasto, mas que os afasta quanto possivel do typo dos vinhos finos.

Julgo que os que dão feitoria inteira nada perderiam em desengaçar parte da uva, ou em a fazerem avellar na eira. Seria o meio de fazer estes vinhos mais maduros e aromaticos. Parece-me pelo menos que este meio é preferivel a demorar a vindima, como muitos fazem, até 8 e 10 de outubro; porque a demora da uva na cepa nem sempre apura os mostos, antes os faz desandar e aguar, quando sobrevem as chuvas ou nevoeiros nocturnos, que dando de beber á cepa, lhe reviçam a folhagem em detrimento dos cachos.

E a este respeito devo fazer uma observação, que me parece de alta importancia para todas as regiões vinicolas, que se podem reputar maritimas, pela sua proximidade da costa ou das margens dos grandes rios.

Os terrenos proximos de grandes massas de agua não só bebem d'estas por infiltração ou pela capillaridade, mas bebem ainda da atmosphera por absorpção do vapor aquoso.

Na força dos calores, emquanto a minima temperatura das noites não condensa a humidade atmospherica, a proximidade das grandes massas de agua, fraca bebida presta á vegetação dos terrenos marginaes; mas por pouco que o frio nocturno se faça sensivel, o que acontece á chegada do

equinoccio do outomno, o vapor atmospherico torna-se vapor de saturação, começam a formar-se nevoeiros, e estes não só humedecem os terrenos, mas as culturas que n'elles se acharem. Para a maturação da uva e completo apuramento do mosto pouco vale então o sol e o calor do dia, se a noite desfaz em favor da cepa, o que o dia poz no cacho. Nas collinas e nos serros, nos pontos altos em summa, aonde a humidade atmospherica mais tarde se condensa e mais cedo repassa ao estado aeriforme, onde tambem a terra pelo seu maior escoante é mais enxuta, a contrariedade ao andamento da maturação não é notavel. Mas nos valles e nas planicies, cujo ar é sempre mais humido que o das alturas, o prejuizo que traz a demora da vindima é manifesto; porque ahi é aonde os nevoeiros do equinoccio acham melhores circumstancias para se repetirem e conservarem.

Adiante da Arruda, na estrada que vae a Torres Vedras, segue-se o Sobral do Monte Agraço, povo muito menos vinhateiro que o da Arruda, e aonde a vinificação começa a apresentar uma feição nova, que descreverei em Torres Vedras, por ser aqui aonde ella se offerece em toda a sua pureza.

No Sobral apenas achei em trabalho a adega do sr. Sebastião José Gomes, a qual é nos pertences e no serviço identica ás mais inferiores que vi na Arruda.

O Sobral separa duas regiões vinicolas distinctas, a do concelho da Arruda e a do concelho de Torres Vedras. Alem do Sobral dilata-se uma vasta bacia, entrecortada de pequenas collinas e cheia de casaes e de povoações, que no seu todo não parecem, senão ser uma cidade dispersa. É o effeito natural da vinha que, quando se multiplica, multiplica tambem a habitação do homem, levantando, ou palacios de principe, se é em grande cultura que se espraia, ou miudos e proximos casaes, se é em pequena cultura que foi estabelecida. Com effeito, tanto a estrada da Alhandra, como a antiga que passa pela Cabeça de Montachique, ambas indo dar a Torres Vedras, cortam uma região das mais densas em vinhedos, pertencente ao concelho de Torres.

Sob o nome de vinhos de Torres Vedras comprehendem-se em geral todos os vinhos produzidos n'este concelho; mas assim como a região total do concelho é em extremo variada, do mesmo modo os seus vinhos reconhecem uma grande quantidade de typos. Não conheço região nenhuma vinicola do sul do reino, aonde a indole e caracter do vinho se represente por um maior numero de aspectos do que n'esta. Não é só cada terra, ou cada casal do concelho, que possue vinho proprio e distincto dos demais; a differença chega até a notar-se entre as principaes lavras de uma mesma terra. Esta variedade não procede, nem do systema da cultura da vinha, nem da diversidade das castas, porque uma e outras são iguaes em toda a região; depende, ao que me parece, da qualidade extremamente variada

do solo, e da multiplicada accidentação do terreno, que dão, a bem dizer, a cada vinha um modo de ser especial em relação á sua alimentação e habitação.

Mas por entre esta extrema variação de typos percebe-se, que ha na região de Torres uma divisão natural, que separa os seus vinhos em duas primeiras classes muito distinctas, a dos vinhos *finos das collinas* e *outeiros*, e a dos *vinhos bastões* das *varzeas*. É tal a differença, que a accidentação do solo implanta no caracter e propriedades do vinho, que uma mesma vinha estabelecida, parte em um valle, parte na collina adjacente, apresenta no fabrico, os dois vinhos d'aquelles dois typos.

Reflectindo sobre o relevo da região e a natureza dos solos dos altos e das baixas acha-se a explicação natural, não só da opposição manifesta que apparece entre os vinhos de uma e de outra collocação, mas fica-se comprehendendo a rasão por que a curta distancia, e até na mesma vinha, apparecem alternadas estas duas especies de vinhos, tão differentes entre si, apesar de sairem de cepas irmãs.

O terreno da região de Torres é o mais possivel montuoso, mas de pequenos montes, muito repetidos e de encosta abrupta pela maior parte. Esta orographia é a causa necessaria, de que as aguas das chuvas arrastem para os fundos grande quantidade de materiaes. A flor substancial do solo é á vista d'isto promptamente despida das collinas e dos montes, e transportada para os valles e varzeas. Resulta d'aqui, que tão magro e secco deve ser o terreno dos montes, quanto humido, gordo, pastoso e fundavel o solo das baixas.

Por isso a região de Torres offerece, quasi por toda a parte, o contraste frisante de uma arenata esteril, que cobre a subida de um monte, até lhe alvejar no fuste, assente sobre uma varzea fecunda de terreno de salão ou de nateiro.

A vinha, mais que nenhuma outra cultura arborea, desagradece a carnação e a pingue qualidade do solo. O que faz a belleza do cacho e a superioridade do vinho, não é o que mais estende e multiplica as varas da cepa, e o que mais a enfolha de pampos. O vinho precioso nunca nasceu do terreno forte de pão, nem do almargeal que se coalha de pastos virentes e succulentos. *Bachus amat colles.*

Assim como o cavallo fogoso, secco de carnes e enxuto de humores, creado no deserto adusto da Arabia, nunca poderá ser felizmente copiado na patria dos urcos e dos bois massudos, do mesmo modo o cacho fino, que produz o vinho primoroso, não póde nascer na vinha, que perdeu o seu temperamento arbustivo e lenhoso, para entenrecer e verdejar no nateiro fertil das hortaliças e dos legumes.

Gosam de antiga fama os vinhos finos da villa e termo de Torres Vedras. Engrandece-os Duarte Nunes de Leão, Vasconcellos e Oliveira Freire.

O distincto monographista d'esta região[1] exprime-se por estas palavras, fallando dos vinhos finos de Torres: «*Quasi todas as pessoas de gosto e paladar delicado que bebem do vinho particular de Torres chegam a preferi-lo ao do Douro, e ao melhor estrangeiro para o uso ordinario da mesa*».

Nos livros estrangeiros de œnologia é frequente, quando nomeiam os vinhos primorosos de Portugal, achar o de Torres logo depois do Porto, Madeira e Carcavellos.

Eu tenho provado vinhos delicados e velhos da região de Torres, que na verdade se confundem com os bons vinhos do Porto. Entre estes citarei os da quinta do Calvel, e os da casa do sr. Reis no Turcifal.

Ha sessenta ou setenta annos a grande força de vinhos que se lavravam em Torres e seu termo eram todos brancos, e sobresaiam mais que todas no preparo desvelado d'esta qualidade de vinhos as freguezias da Carvoeira, de Carmões e de Dois Portos.

As exigencias do commercio foram pouco a pouco fazendo prevalecer as cepas do tinto, que hoje são as predominantes em toda a região. Já no tempo, em que escreveu Madeira Torres, o vinho tinto começava a predominar ao branco, e já então o Turcifal era uma das freguezias que mais se distinguia pela boa qualidade e discreto amanho dos seus vinhos tintos. Actualmente é ainda o Turcifal, Calvel, Enxaras, Mata Cães, Caxaria, Runa, Ribaldeira e Dois Portos as terras que sustentam o primeiro logar na região de Torres.

O que distingue á primeira vista o fabrico vinario da região de Torres, e lhe presta um caracter especial são os artificios empregados para supprir a deficiencia da maturação da uva, e accelerar o andamento das fermentações.

Apesar de ser tardia a vindima n'estas localidades, poisque nunca começa antes de 25 de setembro, deitando até 10 e 15 de outubro, é rarissimo, a não ser em annos excepcionalmente calmosos, ou em exposições bem favorecidas, que a uva attinja o limite maximo da maturação. Não depende esta difficuldade da natureza dos vidonhos, porque são com pequenas differenças os mesmos que no Barreiro e Lavradio dão uvas madoras a 20 de agosto.

A causa da demora e da imperfeição da maturação deriva-se essencialmente da situação da região, muito vizinha ao oceano, e da sua configuração extremamente montanhosa.

Estas duas circumstancias entretêem a atmosphera habitualmente hu-

[1] *Manuel Agostinho de Madeira Torres.*—Descripção historica e economica da villa e termo de Torres Vedras, nas memorias da academia real das sciencias, vol. XI, pag. 234.

mida, sendo frequentes os nevoeiros nocturnos á chegada do equinoccio, os quaes, como já n'outro logar demonstrámos, operam um reviçamento das vinhas, contrario á perfeita sasão do fructo.

Alem da humidade, o relevo accidentado do solo, origina as brisas *continentaes*, que refrescando a atmosphera, diminuem a ração calorifica que a uva precisa absorver para chegar ao ultimo apuro de madureza.

Se a estas condições ajuntarmos outra não menos desfavoravel, como é a pouca riqueza em potassa que têem em geral os terrenos da região de Torres, sabendo-se que este elemento do solo é o que mais facilita a formação do assucar nas plantas saccharinas, nomeadamente na vinha, ficará explicada a rasão da deficiente maturação da uva na região de que nos estamos occupando.

Não amadurece bem a uva senão, com uma certa *seccura* do ar e da terra, com o *calor* do sol, e com a abundancia da potassa no solo.

Estes tres agentes não concorrem aqui na devida conta.

Tal é a origem ultima e complexa do uso estabelecido em Torres de antigos tempos de procurar, por via de artificios no processo vinario, supprir no mosto o que a cepa não póde pôr no cacho.

Consistem estes artificios em fazer *arder a uva*, antes de a lagarar, em *escaldar* os mostos, antes de começarem a fermentar, e em *arroubar* os mesmos mostos.

A uva é conduzida da vinha em dornas de pinho collocadas em cima de carros. Chegando ao lagar deitam-a dentro de grandes balseiros ou toneis postos a pino e feitos pelo geral tambem de madeira de pinho, e n'elles fica a *murchar* ou a *arder por* tres, quatro e cinco dias. N'este intervallo os engaços perdem o viço ou verdor, os bagos amollecem, aquecem, suam o excesso da agua de vegetação, e se desenvolve no seu interior um começo de fermentação, que lhes adoça o agro, e lhes despoja da casca os principios que dão ao vinho a principal vinosidade.

É o avellamento á sombra, não tão efficaz, como é o avellamento da uva na eira exposta ao sol, pratica seguida no Barreiro, mas ainda assim utilissima para accelerar as fermentações e obter um vinho mais maduro e menos austero, do que o faria uma uva envigada, tal qual vem do campo.

Os *escaldões* ou *caldeiradas* operam em menos tempo, e com maior efficacia os resultados do *ardimento* da uva.

Aquece-se em caldeiras uma porção de mosto já preparado no lagar, á temperatura de 60° a 80°, e este mosto quente baldeia-se sobre toda a lagarada, ou mesmo dentro dos balseiros para fazer arder mais depressa a uva. No primeiro caso, que é o mais geral, os lagareiros envolvem o mosto quente com a balsa e o mosto frio do lagar. A fermentação não tarda em declarar-se e corre geralmente vigorosa até o vinho dar a prova.

O *arroubamento* reduz-se a adubar o mosto, antes de fermentar, com o arrobe de uma parte da propria uva. Este arrobe prepara-se, esbagoando uma porção da uva; enchem-se algumas caldeiras de cobre de bagos, e a lume brando, mechendo-os constantemente se deixam converter em massa de arrobe.

Ha vinhateiros que empregam simultaneamente todos estes tres meios de amadurecer o mosto. Outros contentam-se com o primeiro. A maior parte porém escaldam e arroubam o mosto.

Á luz da sciencia nenhum d'estes expedientes merece censura, senão approvação e louvor. Os que estão costumados a ver com bons olhos sómente o que se faz n'outros paizes deverão lembrar-se, antes de condemnar estes usos como demasiadamente culinarios, que em França e na Allemanha pratica-se isto mesmo e muito mais no preparo dos grandes vinhos d'estes paizes. A arte deve ajudar a natureza, e boa e bem entendida é a arte que a não contrafaz.

Sob o ponto de vista technologico não achâmos outro defeito ás caldeiradas e ao arroubamento, senão o de communicarem, quando se não governou bem o fogo, e se deixou esturrar o mosto ou o arrobe, algum gosto a *cozido* e a *queimado* aos vinhos, defeito que os vinhateiros da região conhecem e exprimem pela phrase de *ter o vinho rabo de caldeira*. Este gosto tira-se, lotando o vinho com outro mais fresco, ou aguardentando-o.

No resto não ha senão vantagens: o calor do escaldão quebra a crueza do engaço, amollece as pellículas, e faz soltar a tinta e as essencias d'ellas, excita o fermento e desperta a fermentação desde logo energica, facilita a conversão do tanino em assucar, diminuindo o travo, e augmentando a vinosidade do vinho.

O adoçamento do mosto com o arrobe da uva corresponde ao que os francezes obtèem com a concentração dos mostos. Em ambos os casos trata-se de diminuir a parte aquosa do mosto, e de concentrar em menor volume liquido o assucar e outros principios vinosos, que pelo seu excessivo grau de diluição não dariam senão vinhos chilros e adelgaçados.

Resta considerar esta pratica pelo lado economico. Pergunta-se, se não se chegaria ao mesmo resultado, esparrando as vinhas quinze dias, por exemplo, antes da vindima, avellando a uva ao sol depois de colhida, e desengaçando toda ou parte da uva?

O vinhateiro de Torres responderá: que a desfolha das cepas com o fim de assoalhar os cachos, é uma operação dispendiosa e insufficiente, porque aquelles mesmos que a mandam fazer, não os dispensam sempre de voltar ao systema antigo; é alem d'isto prejudicial á futura vindima, porque a folha depois de feito o cacho elabora succos alimentares, necessarios á formação e robustez dos gommos, que hão de produzir a novidade seguinte.

Quanto ao avellamento ao sol, ha quem o faça para o preparo dos vinhos especiaes. Mas para se fazer em grande, nem todos têem commodidade para isso, sendo alem de trabalhoso o processo, arriscado tambem pela falta de segurança que ha na propriedade rural.

Finalmente o desengace da uva, se por um lado tira ao vinho a sua maior crueza e austeridade, por outro lado tambem lhe distrahe grande parte das suas propriedades vinosas. O vinho desengaçado, é, na região de Torres pelo menos, brando, molle, aguado e descorado, menos vinho de certo, que o outro que ferveu com o engaço. Os vinhos do Alemtejo já eu fiz notar que, se são delgados e pouco cobertos, em parte o devem ao total desengace da uva.

Os de Torres crêem, e com fundamento, que o engaço não faz o vinho, mas que o ajuda a fazer. E na verdade, se recordarmos que no engaço ha sobre tudo tartaro e tanino; que o tartaro é o dissolvente da tinta e do fermento; que o tanino acompanha sempre a tinta; e que sem o tanino a tinta não despega da casca do bago, aonde se acha combinada com as essencias, conhecer-se-ha que elles têem rasão, pelo menos emquanto a não aceitarem o desengace total.

Vê-se por isto que os vinhateiros de Torres não se decidiram a estas praticas por simples e caprichoso vezo de rotina. Ha uma rasão scientifica ou economica no seu modo de proceder, e que esta rasão é superior a outra qualquer confirma-o a perseverante observancia dos seus processos, apesar da critica que lhes fazem os vinhateiros de outras localidades, que lhes chamam *cozinheiros de vinhos*, esquecendo-se que *os usos das terras* assim como os *fusos das rocas* são a consequencia necessaria da variedade das condições naturaes de cada povoação.

Refere Madeira Torres na sua memoria já citada, que no seu tempo alguns vinhateiros, havendo rompido com o uso das *caldeiradas* e dos *arrobes* por os julgarem menos racionaes, tinham por fim depois de custosos desenganos voltado outra vez ao antigo costume, convencidos de que, o que lhes parecêra pura usança de arbitrio era um imprescriptivel preceito imposto pela necessidade. Tão verdade é que as praticas que podem atravessar inalteraveis através das mudanças trazidas pelo progresso dos tempos, encerram em si sempre uma rasão forte de ser.

Dentro da villa de Torres visitei algumas adegas, como foram as dos srs. José Gomes de Miranda, Medeiros, Manuel Marques, José Avelino Nunes e Francisco José de Bastos e Silva. Posto que o systema de vinificar seja o mesmo em todas as adegas da villa, as adegas d'estes dois ultimos vinhateiros fazem-se notar entre todas pela grandeza e proporções da casa e do vasilhame, bem como pela força das suas lavras.

Os mostos cujo gran saccharino examinei n'estas adegas deram-me entre 21 e 23 por 100 de assucar, o que corresponde a uma força alcoolica

media genuina de 10,7. A lota de aguardente que se costuma deitar aos vinhos na primeira trasfega é de 6 canadas por pipa. Esta aguardente sendo de 30° Cartier corresponde aquella quantidade á de 4,8 canadas de alcool absoluto, ou a 1,6 por 100, o que eleva a força alcoolica genuina a 12,3. Comtudo não é esta a *força alcoolica commercial* de alguns vinhos de Torres, que tenho analysado, nos quaes encontrei uma media de 14 por 100 de alcool, isto é, maior que a força alcoolica genuina, de 3,3 por 100, o que corresponde a uma aguardentação total de 12 canadas por pipa.

Devo aqui fazer um reparo, que não pertence exclusivamente á aguardentação dos vinhos de Torres, mas á dos vinhos de todas as regiões por onde passei: é, que ha sempre uma *differença para mais*, entre a lota de aguardentação reconhecida pela analyse, e a lota declarada pelos vinhateiros que se consultam a este respeito. Em Torres Vedras a aguardentação declarada é de 6 canadas, emquanto que a lota de aguardente, que se reconhece pela comparação da força alcoolica genuina, com a força alcoolica commercial é de 12 canadas. N'outras regiões a differença é ainda maior.

Por vezes durante a minha excursão me veiu a idéa, de que havendo no mosto outros principios, alem do assucar, susceptiveis de experimentar a fermentação alcoolica, como são, por exemplo, o tartaro, o tanino e até a propria tinta, seria este alcool de outra origem, que desigualaria a força alcoolica commercial da genuina, suppondo que n'aquella não entrava a mais, senão a lota de aguardente declarada pelos vinhateiros.

Para me tirar d'esta duvida, logoque terminei as minhas viagens e regressei definitivamente a Lisboa fiz alguns ensaios no laboratorio do instituto agricola, consistindo elles em dosar com todo o rigor o assucar dos mostos de differentes uvas, fazer fermentar estes mostos, dosar o alcool e o assucar restante nos vinhos depois de feitos, e comparar o alcool dosado com o alcool calculado pela quantidade de assucar achada nos mostos.

Eis-aqui o resultado de dois ensaios:

1.º ENSAIO

Casta das uvas	Força saccharina do mosto em 100	Força alcoolica calculada em 100	Força alcoolica dosada em 100	Assucar restante no vinho em 100
Periquita ou trincadeira. Boal..... Moscatel branco.....	22	10.7	10,6	0,201

2.º ENSAIO

Casta das uvas	Força saccharina do mosto em 100	Força alcoolica calculada em 100	Força alcoolica dosada em 100	Assucar restante no vinho em 100
Arintho..... Castellão..... Ferral.....	20,5	10	9,2	0,9

Os resultados do primeiro ensaio demonstram, que a differença entre a força alcoolica calculada e a força dosada provém de ter ficado no vinho algum, postoque muito pouco, assucar por converter. Este assucar restante no vinho é quasi exactamente o que faria coincidir a experiencia com o calculo, se se houvera desdobrado totalmente.

Os resultados do segundo ensaio não são tão regulares, porque a quantidade de assucar restante no vinho é metade menor que a que deveria existir para explicar a differença entre a força alcoolica calculada e a força determinada pela dosagem do alcool. Quer dizer, que ha 0,4 de alcool de menos do que devêra apparecer, o que eu explico pela maneira como a fermentação foi dirigida n'este segundo ensaio, que sendo quasi descoberta deu origem á perda de alcool.

No primeiro ensaio não apparece esta irregularidade, porque foi feito em vaso hermeticamente fechado. Mas os resultados de ambos os ensaios mostram, que não houve producção de alcool superior á calculada pelo assucar. Portanto, a differença entre a força alcoolica genuina calculada pelo assucar do mosto, e a força alcoolica commercial dos vinhos é toda devida á aguardentação, e exprime sempre a quantidade de alcool estranho que se deitou nos vinhos. Se esta differença não concorda com a lota declarada pelos vinhateiros, é porque esta lota não é o total da aguardente que o vinho lêvou desde que foi fabricado até ao momento da venda; é apenas a quantidade de aguardente com que se fez o primeiro tempero do vinho, depois de trasfegado, unica que fica bem de memoria no espirito do vinhateiro.

Não entra ahi a que se ajunta depois, no que se chama *refrescos*, nem a que se bota aos vinhos quando os lotam uns com os outros, nem a que entra no vinho todas as vezes que ameaça adoecer de qualquer enfermidade; porque deve-se saber que a aguardente é usada no nosso paiz, tanto para levantar o vinho e conserva-lo, como para o curar de qualquer transtorno que lhe sobreveiu.

Não é só adubo e preservativo, é tambem panacéa a aguardente para todos os males do vinho, esteja ou não indicada.

As castas de uvas cultivadas no concelho de Torres Vedras são as mesmas que se vêem geralmente nas immediações de Lisboa, no concelho dos Olivaes, da Arruda e da Azambuja, isto é, entre as castas brancas: o *arintho*, o *boal desembargador*, o *boal Santarem, moscatel, fernão pires, jampaulo, diagalves*, etc. Entre as tintas: o *castellão, trincadeira, tinta de padre Antonio, tinta franceza, bastardo*.

O concelho de Torres Vedras é, d'entre os vinte e quatro concelhos do districto de Lisboa, o que entra na estatistica da producção dos vinhos d'este districto com maior algarismo. Dando a estatistica official relativa ao anno de 1865 uma producção no districto de Lisboa de 169:252 he-

ctolitros de vinho, Torres Vedras entra n'este numero com 51:320 hectolitros, isto é, quasi com a terça parte. É o centro mais vinhateiro de todo o sul do reino. Póde-se dizer que ainda hoje duas terças partes da massa dos vinhos communs, que se consomem em Lisboa, são de origem torreana.

Não ha talvez vinhos que experimentem maior mudança ao passar das mãos do productor para as do negociante, como são os vinhos de Torres.

No local da sua origem são uma cousa, no odre do almocreve são outra, e nos armazens em que se vendem a retalho não se parecem quasi nada com o que foram.

Muitas causas contribuem para esta bastardia dos vinhos torreanos: a excessiva cobiça dos almocreves, que misturam os maus vinhos com os bons, e as confeições a que os sujeitam os taberneiros de Lisboa e de outras terras, cuja aspiração é de fazer passar os vinhos mais ruins de outros pontos por vinhos de Torres. Mas entre todas as causas que, a meu ver, mais enxovalham e depreciam a pureza dos vinhos torreanos é o *odre*, unica vasilha que até ha pouco servia ao transporte d'estes vinhos para os logares do consumo, e que ainda hoje conserva o seu predominio ao transporte em pipa. Deve-se aos arabes a introducção dos odres, e o seu emprego no transporte dos vinhos e dos azeites.

O odre feito de pelle de cabra saiu logicamente dos caminhos de cabras, quasi unicos que outr'ora sulcavam o nosso territorio.

A mula e o odre nasceram e propagaram-se por falta de estradas largas e suaves. Aonde acabou o carreiro, que serpeava por entre penhascos e alcantis, e se cortou estrada pelo thalweg ou encosta dos montes appareceu logo o carro, a pipa e o boi. Já hoje, depois que se completou a estrada da Alhandra a Torres vem a maior parte do vinho das terras proximas á estrada em carros e pipas. Mas pela estrada da Cabeça de Montachique as récovas dos almocreves continuam a odre o transporte dos vinhos, a cujos proprietarios ainda não chegou o beneficio de uma viação facil.

O odre é uma pessima vasilha para o transporte do vinho. Quando se bebe o vinho, que esteve em odre, acha-se-lhe um sabor que a maior parte dos bebedores attribuem ao pez, mas que é muito simplesmente o sabor da pelle curtida, o mesmo que se sentiria rilhando um pedaço de sola. É um sabor animal, nauseoso, com aquelle acerbo do tanino que serviu na cortimenta da pelle. Maior rasão a isso tinham os vinhos de talha do Alemtejo para terem este sabor, se porventura fosse devido ao pez. O sabor a pez que communicam aos vinhos as talhas pesgadas de fresco é um sabor aspero, mas que nada tem de enjoativo.

Quem não estiver pelo meu paladar, e duvidar d'esta minha asserção reflexione no que é o odre torreano e no modo como é pesgado. A pelle de

cabra ou de capado, de que se ha de fazer o odre, é raspada no *carnaz* posta a macerar com mato, depois com o *entrecasco* do sobro. Ao cabo de oito a dez dias dá-se por cortida. Tosquiam-lhe o cabello, atam-lhe os quatro extremos, cozem-lhe a *chambra*, reviram-a, botam-lhe o pez derretido, não muito quente para não encrespar a pelle, mexem-a, revolvem-a, para o pez untar todo o interior do odre. Mas o pello apesar de tosquiado não permitte que a camada do pez se apegue bem á pelle, os movimentos do transporte quebram e esfarellam o pez agarrado apenas na maior parte ao pello, e desde então o vinho acha-se em pleno contacto com o couro. Dir-me-hão, que o vinho recoze e curte por sua vez a pelle, a qual, logoque assim avinhou, não põe sabor estranho, pelo menos sensivel ao vinho. Isso é assim; mas antes do odre chegar a este ponto de saturação, quanto vinho não enxovalhou?

Depois, mesmo que os odres não servissem, senão quando se achassem perfeitamente cortidos no vinho, ainda assim só o pessimo piso das estradas os póde justificar; porque não ha vasilha que mexa, que revolva, que bata, que escandeça mais o vinho que o odre. Uma das cousas que se nota nos vinhos transportados em odres para Lisboa é o grande pé ou borra que depositam, logoque se põem em descanso.

D'este facto querem muitos tirar motivo para condemnar as caldeiradas e arroubamentos usados no fabrico do vinho de Torres, dizendo, que estes processos carregam os vinhos com tal excesso de tinta que a largam por demazia de cruza, logoque são batidos na estrada.

Mas para o argumento ser verdadeiro, aquelle deposito devia só notar-se nos vinhos que recebem caldeirada ou arrobe, e não em todos os que foram conduzidos em odre, qualquer que seja a sua procedencia e modo de fabrico. Eu creio antes, que o deporem estes vinhos tanto pé provém da extrema mobilidade do odre, e da facilidade com que aquece pela agitação do vinho, e pelo calor do sol que recebe pelo caminho.

X

VIAGEM AO CALVEL, TURCIFAL, URDASQUEIRA E MATA CÃES

A pouco mais de uma legua ao poente de Torres Vedras está situada a freguezia do Turcifal, cujos vinhos, particularmente os tintos, gosam da maior e da mais solida nomeada entre todos d'esta região. Recommendam-se n'esta freguezia pela quantidade da producção e alto primor de seus vinhos, as lavras da quinta do *Calvel*, e das propriedades do sr. Antonio Antunes dos Reis.

A quinta do *Calvel*, pertencente ao sr. conde de Farrobo, e actualmente arrendada ao sr. Teixeira, que a dirige e fabrica pessoalmente, é uma das que já Moreira Torres citava como modelo de vinhataria no concelho de Torres Vedras. Situada ao pé do Carvalhal, e distante do Turcifal cousa de meia legua, n'um sitio pittoresco, com bonita e nobre casa de habitação, enramada de sombras e de folhagem, e com um extenso vinhedo, espraiado quasi todo por suaves ladeiras expostas ao sul e poente, é o Calvel uma copia parecida de algum d'aquelles *chateaux* do Medoc, que se vêem desenhados na obra de *Franck*[1], e que o viajante contempla com delicia e cobiça.

É grandiosa a adega e lagar do Calvel. Quatro immensas varas suspensas sobre um enorme taboleiro de pedra attestam logo á entrada o adarme d'esta lavra de vinho antes da invasão do *oïdium*.

Uma adega lageada, de alto pé e vasta capacidade, contendo para cima de 40 toneis de 8 a 10 pipas de vinho, dois terços dos quaes *tresfiam* na dor secca de uma aposentação *immerecida*.

Uma frasqueira subterranea, que corre sob o pavimento da adega, e á qual se desce por um alçapão praticado ao centro d'esta casa.

[1] *Traité sur les vins du Medoc*, par W.m Franck, 1864.

Duas compridas calhas de pedra, partindo do lagar, e correndo ao longo de cada parede com bicas vertendo para cada tonel.

Gigantescos balseiros, e o demais vasilhame de fabrico, tal é em rapido esboço a officina e mobilia vinaria do Calvel.

Apresentado ao sr. Teixeira, pelo meu amigo o sr. Antonio Batalha Reis, distincto alumno que foi do instituto agricola, e que me serviu de guia e companheiro n'esta excursão, *fui* recebido pelo rendeiro do Calvel com os maiores testemunhos de cortezia e benevolencia. Não só me franqueou *tudo quanto eu desejava ver e saber da sua fabrica œnologica*, mas os seus vinhos mais distinctos foram exhumados do subterraneo e postos á prova.

Segue o sr. Teixeira em geral o systema de vinificar usado em Torres. Tambem faz *arder a uva*, tambem *caldeira*, e tambem *arrouba* os seus mostos.

Mas algumas vezes desengaça parte da uva; outras vezes a expõe ao sol. Estes refinamentos da arte reserva-os elle para os seus vinhos especiaes. O vinho commum não lhe reverte no preço da venda lucro assás remunerador d'estas despezas e cuidados.

Vem aqui a pelo fazer algumas reflexões sobre a influencia, que na qualidade dos vinhos têem as differentes circumstancias, em que se acham os vinhateiros do concelho de Torres, conforme a facilidade maior ou menor que têem de transportar os seus vinhos até ao Tejo, ao caminho de ferro, ou a Lisboa, e tambem segundo a maior ou menor abundancia de meios de que dispõem.

As difficuldades e carestia dos transportes por um lado, e a precisão de meios por outro lado, são as causas que obstam ao melhoramento do fabrico dos vinhos; porque, quem não póde exportar o vinho por sua conta, ou quem carece de trocar por dinheiro prompto o seu vinho, logoque está feito, cáe na absoluta dependencia dos almocreves.

O almocreve seguro do freguez impõe a seu talante o preço.

É tal aquella dependencia dos almocreves, em que se acha a *maioria* dos vinhateiros de Torres, que consentem que aquelles lhes levem os vinhos das adegas, sem *previo ajuste* de preço, e *ainda como grande favor*, contentando-se com o que o almocreve quer dar, ás vezes depois do vinho já estar vendido em Lisboa.

É claro, que na incerteza de preço, que nunca é assás remunerador, o pequeno vinhateiro ha de procurar fazer o seu vinho com a menor despeza possivel.

E n'este intuito é de algum modo compellido pela chapa ou molde que impõe o almocreve á vinificação.

Esta chapa é, que o vinho seja o mais coberto, encorpado e alcoolico, ou pelo menos travoso, se não for alcoolico. E isto pela rasão simples de

que similhantes vinhos *tem para si e para a agua que lhes botam*, ou para vinhos delgados, que ha necessidade de enroupar.

O almocreve, primeiro que tudo, quer comprar barato o genero. Depois quer que o genero se possa dobrar, sem caír em xilro.

Depois ainda, que possa servir de capa aos vinhos aguados, comprados ao desbarate na Lourinhã, no Cadaval e n'outros pontos menos favorecidos em boa qualidade de vinhos.

Ora para o vinho saír barato e a contento do almocreve, não ha como sendo colhido dos varzidos e das castas mais grossas.

Isto dá a explicação, porque se vêem no concelho de Torres terrenos de collinas e de outeiros desaproveitados, ao mesmo tempo que os terrenos chãos, proprios para prados e cereaes, se acham cobertos de vinhedos. Os vinhos finos são para a maior parte dos lavradores mais um encargo que um beneficio; porque soffrem maior empate na adega, e o seu preço de venda é ás vezes inferior ao preço dos vinhos bastões.

Ha quem sustente, que o uso das caldeiras, dos arroubamentos e de fazer arder as uvas antes da pisa, foi inventado para levar os vinhos ao grau de grossura e de cobertura, como os exigiam os almocreves. Não me parece que esta seja a rasão primordial. Já mostrei outras rasões mais plausiveis d'estas praticas, mas não deixo de convir, que sendo os vinhos de varzidos e das castas grosseiras os preferidos pelos almocreves, áquellas praticas devem os vinhateiros de Torres o poderem transigir com o gosto do comprador, sem abastardar completamente os seus vinhos.

O almocreve e o odre são pois duas poderosas causas, que não deixam ainda hoje desafogar completamente a industria vinicola de Torres.

Outr'ora eram dois males necessarios, porque emfim na alternativa de perder o vinho empatado na adega, ou vendido a retalho por preço infimo, ou de o vender ao almocreve, este era o unico recurso do vinhateiro, o qual se acostumou a ver n'este parasita o seu salvador.

Hoje com a facilidade, que têem muitos dos productores do concelho, de expedir em pipas directamente os seus vinhos para Lisboa, aquelles que estão privados d'este auxilio julgam-se com rasão captivos pela mão de ferro do almocreve, e o que tomavam como mercê e favor na falta de melhor remedio, sentem-o agora como escravidão dolorosa.

Os mostos da quintã do Calvel dosam 24 por 100 de assucar. Portanto a força alcoolica genuina dos vinhos d'esta lavra é de 11,7.

Possue o sr. Teixeira vinhos de diversas novidades. Notei n'ellas o amadurecimento successivo, a diminuição da côr, e o crescente aroma resultados das modificações chimicas que ao vinho traz a idade. Nos bons vinhos do Douro estas transformações são quanto póde ser distinctas, e documentam quanto a mim a nobreza e valia do vinho, assim como as

tenho como o testemunho mais irrecusavel do acerto com que foi dirigida a vinificação.

O vinho que *vive*, o vinho que se *enobrece*, o vinho que *progride*, saiu sempre de boa uva e de judiciosa arte.

Vinho *estacionario*, sobre o qual os annos não têem poder, ou vinho que não atura as modificações normaes, sem se estragar, proveiu necessariamente de más uvas ou de processos mal ajustados.

O vinho do Calvel tem mudado a côr roxa para a de topasio queimado, e adquirido rescendente perfume, ao cabo de oito annos. Aos quatro annos a côr é de rubim, e já o aroma tartaroso se não extrema, encoberto como já está pela fragrancia etherea.

O vinho da novidade de 1858 póde bem passar por vinho excellente do Porto. Tem este vinho uma frescura e um ligeiro acidulo, que lembram o vinho *alvarelhão* do Douro, e ao mesmo tempo um aroma ethereo tão subtil e rescendente, que me admirou, attendendo a que o periodo de oito annos é um periodo curto para a fragrancia d'esta especie se manifestar em tanta força.

Fazendo eu esta observação ao rendeiro do Calvel, disse-me elle que já tinha feito o mesmo reparo; porque vinhos mais antigos, que tinha tido não lhe saíram nunca tão aromaticos como este, comquanto este tivesse ao segundo anno de feito contrahido um ligeiro toque de azedia, que uma boa lota de aguardente havia dissipado.

Esta circumstancia deu-me a chave do enigma. Fôra a etherificação promovida pelo alcool addicional sobre o acido do vinho, a origem da precocidade do aroma. Na minha *Technologia rural*, pag. 143, pondero eu já que: «*É corrente o facto de se melhorar um vinho que começava a ter um pico acetico, com tempera-lo de uma dóse de alcool; porque o novo acido é então etherificado*».

Em seguida ao Calvel fui visitar ao Turcifal a lavra do sr. Antonio Antunes dos Reis. Devo a todos os cavalheiros, cujas adegas examinei, ou que me coadjuvaram com seus conselhos e indicações nas differentes terras por onde passei, testimunhos muito lisonjeiros de estima e de cortesia; todos em verdade me deixaram penhorados; e eu faltaria a mim mesmo, não lhes exprimindo o vivo sentimento do meu reconhecimento.

Ao cavalheiro do Turcifal porém as minhas expressões de gratidão mal se levantam á altura das finezas e obsequios com que me honrou.

A casa dos srs. Reis é já proverbial no hospitaleiro trato, na benevola e delicada amizade, com que sabe acolher e captivar todos os que o serviço publico encaminha por aquelles sitios.

A commemoração, que aqui lhe faço, é apenas o echo do que outros melhor disseram antes de mim, mas não mais cordialmente sentiram.

Sem que a sua adega e mobilia vinaria cheguem em grandeza ás da

quinta do Calvel, lavra o sr. Reis vinhos tão preciosos como são os d'esta procedencia; não sei mesmo se os vinhos das novidades antigas da casa do Turcifal não preferirão sob certas qualidades aos do Calvel.

A novidade de 1850 é incontestavelmente um vinho, que ao paladar do mais experiente passa por vinho do Douro velho de superior qualidade. Tem a côr do topasio aberto, os sabores perfeitamente combinados, o avelludado e o quinado do vinho, que a idade educou e puxou ao primeiro esplendor da fidalguia, e sobre tudo isto, o aroma ethereo dos que incensam uma sala de jantar, logoque se desarrolha a garrafa, e que fazem conhecer o seu perfume sem necessidade de approximar o nariz ao copo.

As novidades de 1858, 1860 e 1861 estão a meio caminho das transformações por que passou a precedente.

Mas o vinho da novidade de 1864, comquanto muito mais novo, ignala, se acaso não vae já mais adiantado, ao de 1860.

Estas primazias de alguns vinhos modernos sobre os mais antigos explicam-se pelos temperos dos annos, e a melhor ou peior qualidade das vindimas.

Uma vindima boa corresponde a uma paternidade illustre, dá de avanço ao vinho uns poucos de annos de educação, e fa-lo chegar mais cedo ao primado dos grandes vinhos.

O sr. Reis não se afasta sensivelmente do processo geral de vinificar na região de Torres Vedras; mas os seus intelligentes cuidados, e a observancia dos miudos preceitos, que a maioria dos vinhateiros não conhece ou despreza, dão-lhe a incontestavel superioridade das suas novidades. Alem d'isto o sr. Reis não tem molde, nem chapa fixa de vinificação, antes varia e accommoda á qualidade da uva e ao tempero do anno os seus processos de fabrico vinario. Corre fresco o verão, vae a maturação atrazada, demora elle a vindima quanto póde, manda esparrar as cepas mais carregadas, as cepas dos fundos das ladeiras, as cepas das castas menos finas. Desengaça parte da uva ou dá menos cortimenta aos mostos, ou augmenta a força dos arroubamentos, ou lota o vinho depois de socegado com maior dóse de alcool.

Vae ao contrario o anno normal, apertam os calores no periodo ultimo da maturação, não ha esparra, não ha desengace, carrega a cortimenta, diminue o arroubamento, dispensa os escaldões, emprega menor lota de aguardentação.

É assim a arte intelligente, e é precisamente porque o sr. Reis não obedece a formulas constantes, antes se governa segundo as circumstancias, é porque não faz vinho de chapa ou a esmo, que os seus vinhos lhe sáem constantes, com caracter e individualidade, sempre bons e sempre os mesmos.

São rarissimas na casa do Turcifal as alterações ou doenças nos vinhos tintos. Os brancos porém contrahem ás vezes a *gordura*. Como no Calvel, aconselhei, que se desse a estes vinhos alguma feitoria com os engaços, a fim de lhes fornecer mais algum tanino, cuja mingoa é a causa predisponente d'aquelle estrago.

A azedia e o refervimento apparecem em alguns annos. Contra o pico acetico costuma algumas vezes o sr. Reis sujeitar o vinho que começa a manifestar este defeito á filtração através a balsa do vinho novo.

Este processo, que é *inteiramente original*, terá talvez a rasão da sua efficacia não só na depuração das partes que perturbam a transparencia do vinho, as quaes ficam retidas na balsa, senão tambem na fixação do acido acetico já formado, retido na balsa pelas substancias albuminosas e pela tinta d'esta. O refresco do vinho, passando em pequenos filetes através de uma massa fria, e a especie de regeneração que deve experimentar o vinho, trocando por principios novos, principios velhos, gastos ou avariados, não serão tambem indifferentes ao resultado.

O Calvel e o Turcifal estão como as mulheres do alcorão gosando, como suprema felicidade, a vista da felicidade maior que gosam os seus pares. Emquanto as povoações proximas da estrada de Alhandra estão já forras ao odre e ao almocreve, estes dois tyrannos cevam com duplicada furia a sua nefasta protecção sobre os vinhos e os vinhateiros do lado occidental e sul do concelho de Torres.

A estrada, dita da Cabeça de Montachique, que se encaminha pelo Turcifal e Calvel a Torres Vedras, e que será depois de prompta a communicação d'esta villa com Lisboa, mais directa, de maior frequentação e que offerecerá uma expedição mais economica aos vinhos da maior parte do concelho, acha-se no principio e no fim, sem ter passado pelo meio. O Turcifal, o Calvel e outras povoações que ficam a meio da estrada soffrem pois o supplicio de Tantalo.

Os dois lanços d'aquella estrada, que parecem retrahir-se em vez de se alongarem ao encontro um do outro, estão servindo de negaça cruel aos escravisados vinhateiros do occidente e sul do concelho.

Os mostos, cuja força saccharina determinei no Turcifal, tanto da adega do sr. Reis, como tambem das dos srs. general Franco e José Carneiro de Almeida Bintrago da mesma localidade, não se afastam dos que examinei em Torres Vedras. A sua força saccharina varia entre 23 e 24 por 100; portanto a força alcoolica genuina dos vinhos d'esta parte do concelho é de 11,2 a 11,7.

Saindo de Torres Vedras passei na Urdasqueira, aonde visitei, entre outras, a adega do sr. Rijo. A vinificação é aqui em tudo identica á do restante do concelho. O sr. Rijo é um dos vinhateiros, que maior zêlo e intelligencia emprega no aperfeiçoamento da industria vinicola. A força sac-

charina dos mostos n'esta localidade é de 23,5, e a força alcoolica genuina dos vinhos de 11,4.

A freguezia de Mata Cães gosa de ha muitos annos a fama de ser uma das mais bellas e productivas vinhatarias do concelho de Torres Vedras; ouvia alem d'isto gabar com expressões tão subidas a lavra do sr. João Climaco, e com maior elogio ainda a da quinta do Juncal, ambas pertencentes áquella localidade, que apesar de me achar já sufficientemente esclarecido sobre os processos da vinificação geral de Torres Vedras, não quiz dar o estudo d'esta região por concluido, deixando de ver o que se praticava n'estas tão louvadas officinas.

Quando cheguei a casa do sr. João Climaco, estava-se fazendo a pisa de uma das tarefas de uva; mas já muitos toneis estavam carregados de vinho fermentado. N'esta officina, que é grande e fornecida de boa mobilia, o fabrico do vinho não se differença sensivelmente, do que já havia presenceado na região de Torres.

Pisam a uva no lagar de pedra com todo o engaço, dão escaldões ao mosto para espertar a fermentação e quebrar o verdor do cango. Arejam quanto possivel a lagarada, revolvendo-a durante o periodo da fermentação tumultuosa, cuja maior força dura quarenta e oito horas; ao fim d'este tempo passam o vinho para os toneis, onde conclue a fermentação. O vinho é aberto no dia 8 de dezembro.

Pareceu-me ser o sr. João Climaco um pratico muito experiente nos segredos da vinificação, e foi para mim objecto de surpreza ouvi-lo discorrer sobre a influencia do ar no mosto, emquanto está fermentando no lagar. N'uma linguagem chã e correntia, propria do homem que sabe apenas ler no livro da natureza, apontou-me para uma duzia de homens que batiam e revolviam a lagarada: «*Aquella revolta*, disse-me, *vale tanto para amadurecer o vinho, como o escaldão. O arejo do mosto é meia limpeza do vinho. O ar azeda o vinho no tonel, mas adoça o mosto no lagar. Quanto mais ar, mais fervura do mosto; e quanta mais fervura no lagar menos fervença na vasilha. O vinho é como a gente, deve ferver bem na verdura da rapasiada, para não ferver na madureza da velhice. Tenho sempre assim feito, e os meus vinhos limpam e amadurecem-me cedo, sem nunca se me estragarem*».

Era, nem mais nem menos, a doutrina recente do sr. Pasteur que ouvia ao vinhateiro de Mata Cães, n'aquelle estylo parabolico tão usado da gente rural, e que tanto se quadra com a natureza simples do viver dos campos.

Parece entretanto paradoxal, senão contradictorio, que se recommende o fraco e limitado accesso do ar ao mosto, quando este fermenta nos balseiros, dornas e toneis, e ao mesmo tempo se aconselhe o maximo arejamento do mosto, quando fermenta no lagar descoberto.

É que as condições da fermentação não são as mesmas n'estes dois casos.

Quando se trabalham os mostos no lagar, com feitoria inteira, a balsa é recalcada, mexida e revolvida emquanto dura a fermentação tumultuosa. O ar que o mosto absorve é então distribuido uniformemente pela lagarada, e todo elle se emprega em vitalisar o fermento alcoolico total, de que resulta accender-se com viveza a fermentação em todos os pontos do mosto, caminhar depressa este movimento, e concluir mais cedo.

Em espaço limitado, como são os balseiros e as dornas, ou os toneis, a balsa e o mosto não são tão bem envolvidos, e o ar em vez de se misturar por igual em todos os pontos da lagarada exerce apenas a sua acção á superficie d'ella, e como esta não é renovada tem o ar tempo sobejo não só para vitalisar o fermento alcoolico, mas para espertar outros fermentos que se succedem a este no decurso das fermentações, entre elles o acetico, que parece ser o primeiro na successão ao alcoolico.

Occorre-me aqui uma analogia, pouco academica é verdade, mas que traduz perfeitamente este modo differente de obrar do ar, segundo a lagarada é ou não bem revolvida. Desculpe-se-me ir busca-la á cullinaria, porque não mora esta muito longe da vinificação. É o caso do uma peça de carne, que se expõe ao lume para assar. Se a viram, de maneira que o calor a penetre igualmente por todos os lados, a peça coze-se, e não se esturra. Se receber o calor apenas por um lado, ou se não for voltada a miudo, a peça queima-se, ficando crua. No primeiro caso, a peça accumulou em si muito mais calor, sem prejuizo, porque foi bem distribuido: no segundo caso, uma menor dóse de calor produziu um resultado alem do que se queria, porque ficou localisado.

É assim a fermentação do mosto. Não prejudica este o ar, se o contacto apesar de amplo e vastissimo, não for aturado e sereno sobre uma unica parte. Será porém provavel o prejuizo, se uma parte unica do mosto for banhada de ar por tempo dilatado; e seguro e certo, se a parte banhada sem renovação for a balsa, pelas rasões que já n'outra parte apresentei.

Não é da mais saccharina a uva que se vinifica n'esta officina. O mosto tinha apenas 20 por cento de assucar, que corresponde á força alcoolica genuina de 9,7.

A primeira aguardentação é de 6 canadas por pipa de 25 almudes de aguardente de 30° Cartier, ou de 1,6 por cento de alcool absoluto, o que eleva apenas a força alcoolica genuina, á commercial de 11,3; mas como não ha vinho de Torres apenas com esta força de alcool, segue-se que este vinho leva ainda mais aguardente, alem da primitiva lota.

Na adega do sr. padre João Cesario de Carvalho, que é outro vinhateiro notavel de Mata Cães, o serviço da vinificação não offerecia novidade digna de menção.

A quinta do Juncal, de que é proprietario o sr. Sebastião Falcão Trigoso, fica a pequena distancia de Mata Cães. Creio que é a lavra vinicola mais poderosa do lado oriental da região de Torres. O sr. Freitas, feitor da casa do Juncal, teve a bondade de me acompanhar n'esta visita, e pela maneira como me prestou os esclarecimentos ácerca da lavoura e trafego vinario d'esta propriedade, conheci que era um pratico muito entendido e muito desejoso de introduzir na sua administração os aperfeiçoamentos indicados pela sciencia.

No Juncal preparam-se os vinhos segundo o systema geral da região. O arroubamento é aqui feito em grande escala. Os mostos porém têem a mesma força saccharina de 20 por cento, que já havia reconhecido na adega do sr. João Climaco, o que me leva a crer, que a localidade de Mata Cães, se tem fama pelos seus bons vinhos, não corresponde a esta fama a maxima maturação de suas uvas; pois são estes os mostos mais fracos que encontrei na região de Torres.

Isto explica a grande força de arroubamento, e o arejarem tanto os mostos, como correctivo da verdura da uva, sem o que os vinhos não sairiam macios e maduros.

O lagar do Juncal é um enorme apparelho de tres varas armadas sobre um tanque de pedra, que verte por tres torneiras para tres pias de pedra, d'onde o vinho se transporta para as vasilhas.

Tem alem d'isto duas prensas, onde as balsas, saídas do lagar se acabam de espremer.

A aguardentação na primeira lota é aqui ainda menor, que nas adegas precedentes. Deita-se a cada pipa 4 a 5 canadas de aguardente de 30° Cartier, ou 1,2 por cento de alcool absoluto.

É uso no Juncal, assim como em outras partes da região de Torres, *dar a vinha a terços;* especie de parceria, em que os operarios se encarregam da cultura das vinhas, das vindimas e do transporte das uvas ao lagar, recebendo um terço do producto.

Este contrato tem a vantagem de assegurar aos donos das vinhas o pessoal barato, e fazerem-se as operações culturaes sempre a tempo; e aos *terceiros* a não menor de obterem dos seus serviços uma remuneração superior á do jornal, ou mesmo á do grangeio por conta propria, vistoque levam de beneficio a gratuidade dos trabalhos na vinificação, que é feita em casa do proprietario com o seu vasilhame e apparelhos.

Mas é preciso reflectir, que o fim do *terceiro* sendo de fazer render á vinha a maior quantidade possivel de pipas, importando-se muito menos com a qualidade que com a quantidade do vinho produzido, a cultura é geralmente encaminhada para este lado, com prejuizo manifesto ás vezes da reputação do producto.

A poda e a extrumação podem, quando se empregam de certo modo,

fazer carregar as vinhas de cachos, mas tornando-as *foufeiras*. A estrumação, porque exige emprego de dinheiro é exigida quasi sempre pelos *terceiros* como condição do contrato. Ha proprietarios que se negam a ella, mas ha outros que por rasões particulares condescendem.

A poda porém fica ao arbitrio dos *terceiros*, que têem na sua mão, se alguma clausula os não restringe, a carregar de vara as cepas, quanto lhes apraz.

Não provirá d'este systema de cultura das vinhas a inferioridade de alguns vinhos da região de Torres?

Estrumam-se no Juncal as vinhas, tem-se ahi feito uso do guano da Trafaria. Assegura-me o sr. Freitas que este adubo tem operado nas vinhas do sr. Trigoso verdadeiros milagres; reviça elle, e remoça as vinhas e augmenta-lhe notavelmente o rendimento em vinho.

Isto é o effeito natural dos adubos azotados. Mas andará a bondade do vinho a par do seu augmento? É o que eu não pôde certificar. Sei só que o mosto é fracamente saccharino, comquanto possa ser abundante.

XI

VIAGEM A COLLARES

Quando terminei a minha excursão pela região de Torres Vedras, o periodo da vindima e da vinificação tinha acabado na maior parte dos centros vinhateiros. E bem que Collares fosse um d'estes, segundo os avisos que recebia, não quiz ainda assim dar a minha commissão por finda, sem incluir o exame d'esta região, cujo vinho tem um nome tão conhecido e distincto.

Collares e povoações proximas, Penedo, Almoçageme, Murcifal, etc., formam uma região vinicola, parte serrana, parte de varzea, que não parece ser senão um retalho das vinhatarias do Minho, transplantado d'esta provincia, e incrustado na da Extremadura no sitio mais parecido pelo clima e pelo torrão.

Se a vinha fosse aqui educada pelo systema de *enforcado*, como é de uso no geral d'aquella provincia, sem duvida alguma que produziria Collares o *vinho verde*, que se bebe em Braga ou Basto.

A altitude e a proximidade do oceano dão a Collares o frio e a humidade do Minho. E é pelos extremos e desvelos da cultura, que a uva consegue chegar em Collares a um grau de maturação superior á que produz o vinho verde.

Resulta d'aqui, que os vinhos de Collares são intermediarios aos vinhos maduros e aos vinhos verdes, possuindo d'aquelles a suavidade e o grato paladar, e d'estes a frescura, a viveza e o aroma aldhehydico e tartaroso.

Mas o que distingue o Collares entre todos os nossos vinhos não é só esta discreta combinação das propriedades de duas grandes classes de vinhos, temperadas e corrigidas uma pela outra, é a mencionar a particularidade que elle tem, de reunir a força e a valentia do vinho bastão á finura, á delicadeza, á esbelta apparencia dos vinhos preciosos.

Ninguem que beba Collares, mas bom Collares, Collares legitimo, pela primeira vez, deixa de sentir-lhe esta virtude occulta, que as apparencias estavam longe de afiançar.

É um vinho de compleição feminil, mas de brios e coragem varonil. É talvez o unico dos nossos vinhos, que sabe ser *fortiter in re et suaviter in modo*. Nada é mais vinho, com menos indicios de o ser.

O Collares é um vinho que possue todos os requisitos e qualidades dos vinhos tintos de Medoc. É o vinho mais francez que possuimos. Os que alcoolisam este vinho para o puxar ao typo geral dos nossos outros vinhos, commettem um erro industrial, e um desacato á elegancia do bom gosto.

A aguardente empasta e obscurece os sabores delicados d'este vinho, fica descosida n'elle, tira-lhe o aroma fino do ether tartarico, e do ether butyrico, substituindo-o pelo cheiro vinhoso, picante e alcoolino dos vinhos carregados em lota.

As castas de uvas da região de Collares diversificam um tanto das que encontrei na região de Torres Vedras. As castas tintas, que são as predominantes, constam do *ramisco, parreira Mathias, castellão, gallego dourado, molar, tintureiro*. Entre as castas brancas, ha: a *malvasia*, o *castellão branco*, o *arintho*, etc.

O *ramisco* é a planta mais generalisada; e parece ser ella quem dá o verdadeiro cunho ou caracter ao vinho de Collares.

A difficuldade da maturação conduz os vinhateiros de Collares a empregarem todos os recursos consoantes a facilita-la. As vinhatarias do alto da serra são geralmente defendidas por abrigos de mato e de palha dos ventes humidos do mar. As vinhas, que se estendem do alto da serra pela encosta oriental, e pela varzea até Murcifal, soffrem menos do impulso d'estes ventos, mas a humidade não as castiga menos, comquanto estejam em melhor exposição. Porque as massas de vapor aquoso, vindo do oceano, condensam-se pelo frio da altitude na cumeada da serra, e vem cair em chuva ou neblina na encosta do nascente, e nos valles que se lhe succedem.

São raros os dias, mesmo na força do estio, em que massas de humidade não desçam da serra a estender-se sobre toda a região de Collares.

Á chegada do equinoccio do outono, a humidade attrahida pela serra, superabunda já, a ponto que os vinhateiros, para que a uva *molar*, que mais cedo susona, lhes não desande e dessore com o excesso da agua que a vinha bebe, apressam-se em corta-la, deixando apenas as mais serodias no pé para mais tardia vindima.

Assolham quanto podem a uva, esparrando as cepas, mas não é costume levar os cachos á eira; o que todavia me parece que seria de alta conveniencia para puxar ao Collares mais algum aroma, em que tem falta,

e que é a unica differença, que o distingue do vinho de Bordeaux de primeira qualidade.

Tambem não é costume desengaçar a uva, o que é talvez outro erro de fabrico, porque o engaço extremamente verde e austero, como é nas uvas d'esta região, deve necessariamente abater a vinosidade do vinho, e carrega-lo de crueza, que torna depois necessaria a aguardentação para se embrandecer.

Postoque o fabrico dos vinhos tivesse acabado em Collares, quando visitei esta localidade, tive ainda assim meio de obter as principaes castas de uvas para dosar a força saccharina de seus mostos. Eis-aqui os resultados que achei:

Variedade das uvas	Força saccharina do mosto	Força alcoolica genuina do vinho
Ramisco	17	8,2
Molar	18	8,7
Malvasia	17,5	8,5
Castellão tinto	18,4	8,9

Ora a força alcoolica commercial de alguns vinhos de Collares que tenho dosado é, pelo menos, de 12 por cento. Ha pois um excesso de alcool addicional de 3 por cento, o que corresponde a 10 canadas de aguardente de 30° Cartier por pipa de 25 almudes.

É uma aguardentação esta exageradissima, em que o productor não tem culpa, mas sim o negociante; porque é o negociante, em geral, todos os intermedios pelas mãos dos quaes o vinho de Collares passa, antes de chegar ao consumidor, que levam este tempero a tão desmedido grau.

Comprehender-se-ha melhor o que deixo exposto, sabendo-se que em Collares, como em todas as regiões vinicolas, ha vinhos nobres e vinhos plebeus, mas todos do mesmo padrão.

O negociante compra o mau e o bom, e quasi sempre é na capa d'este ultimo, que elle revende o mau que comprou ao desbarate. Mas como d'esta mistura o vinho intermedio se afasta do typo do vinho bom que se sacrificou, a aguardente é chamada, a proposito ou não, para burnir a lotação que saiu dissaborida.

Em Collares ninguem compra uma partida de vinhos, se não estiver pela clausula de accitar uma parte mais somenos.

O negociante presta-se ao contrato, porque lá tem o meio de igualar o genero. Mas qualquer que deseje uma partida inteiramente escolhida e rejeite o vinho inferior, acha grande difficuldade em realisar o negocio, a não ser por um preço excessivo.

Disseram-me que, emquanto n'este anno o preço da pipa para o negociante regularia de 9 a 11 moedas, as partidas escolhidas não as levaria qualquer amador por menos de 14 ou 15 moedas.

Apesar de estar o vinho já nos toneis quiz fazer uma idéa do trem das adegas, entrando em algumas d'ellas, como foram as dos srs. José Diogo de Sousa Collares, Joaquim Xavier dos Santos e Francisco Palhinha. Todas me pareceram bem inferiores e desguarnecidas. N'uma d'ellas, o lagar e a vara ficavam até fóra de casa, debaixo de um telheiro.

As melhores adegas são, no Murcifal, as do sr. Falcato, Corado, Eusebio e Espogeiro; em Almoçageme, as dos srs. Alves Costa, Henrique Thomás e Gomes da Silva; e no Penedo, a do sr. Teixeira Marques e Torquato Maximo de Almeida. Alguns dos vinhateiros não têem lagar proprio e vinificam as suas vindimas em lagares de outros. Da villa de Collares vão muitos espremer e vinificar as suas uvas ao Murcifal, que dista cousa de um quarto de legua.

O processo de fabrico é em tudo igual, ao que se pratica na região de Torres, com excepção d'aquelles artificios, tendentes a carregar e a amadurecer os vinhos, isto é, fazer arder a uva, escaldar e arrobar os mostos. Estas praticas são privativas da região de Torres Vedras.

SEGUNDA MEMORIA

SOBRE OS

PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO

EMPREGADOS NOS PRINCIPAES

CENTROS VINHATEIROS DO CONTINENTE DO REINO

APRESENTADA

AO ILLUSTRISSIMO E EXCELLENTISSIMO SENHOR

MINISTRO DAS OBRAS PUBLICAS, COMMERCIO E INDUSTRIA

EM RESULTADO DA EXCURSÃO

MANDADA FAZER PELA PORTARIA DE 24 DE AGOSTO DE 1867

LISBOA
IMPRENSA NACIONAL
1868

Ill.^mo e ex.^mo sr.: — A commissão, a quem foi incumbido o estudo dos processos de vinificação nos diversos centros vinicolas do continente do reino, durante as vindimas de 1866, ordenou Sua Magestade, em portaria de 24 de agosto ultimo:

1.° Que continuasse os mesmos estudos durante as vindimas de 1867;

2.° Que aconselhasse por essa occasião os lavradores sobre os melhores meios de cultura da vinha e fabricação do vinho;

3.° Que designasse as terras e o tempo em que as conferencias, exposições e concursos vinicolas deviam ter logar, preparando os programmas d'estes trabalhos;

4.° Finalmente que estudasse e propozesse ao governo os logares e condições organicas da creação das escolas regionaes ou *vinhas* e *lagares-escolas*, para adiantamento da industria vinhateira, pela exemplificação dos bons processos de viticultura e vinificação e para facilitar a educação dos feitores vinicolas.

Em relação a todas estas importantes incumbencias foi conservada a divisão do continente do reino pelos tres vogaes commissionados; divisão que, se por um lado offerece certa vantagem e economia no trabalho, pelo outro lhe prejudica a unidade de fórma e essencia que seria muito conveniente na apresentação dos resultados. Esta unidade seria ainda compativel com a execução em separado dos estudos, se estes fossem minuciosamente regulados por meio de instrucções precisas ou em virtude de um programma elaborado com a devida antecipação pelos membros da commissão; porém o pouco tempo que mediou em ambas as epochas, entre as datas das portarias e a abertura das vindimas foi apenas sufficiente para que estes concordassem sobre os pontos principaes a que o seu exame se devia dirigir. Não sei portanto se me afastarei muito este anno do plano seguido pelos meus collegas, ao qual me quizera conformar; mas, seja como for, espero que na essencia estaremos de accordo, ainda que na fórma pareçamos divergentes.

Dando conta das diversas incumbencias de que nos encarregou a portaria de 24 de agosto, seguirei á sua ordem, quanto for compativel com a natureza do objecto e com a brevidade com que sou obrigado a redigir este trabalho.

I

Na excursão de 1866, apesar de não haver percorrido toda a extensão da area que pela portaria de 10 de agosto me foi designada, o que seria physicamente impraticavel dentro do tempo consagrado ás vindimas, mas auxiliando-me em grande parte as informações prestadas pelos administradores dos concelhos, as noticias fornecidas graciosamente por pessoas competentes e os meus proprios conhecimentos, anteriormente adquiridos sobre muitos logares, apresentei um quadro geral dos processos de vinificação geralmente seguidos e da producção vinicola das regiões ao norte do Douro nas duas provincias de Traz os Montes e Minho.

Na excursão feita durante a ultima vindima tive principalmente em vista, pelo que toca á primeira parte, a verificação de alguns factos, nas localidades que no anno anterior não tinha podido visitar em tempo opportuno, e levei o exame a circumstancias mais particulares, com o fim de esclarecer a questão, que constitue o principal objecto de que a commissão foi particularmente encarregada, isto é, o reconhecimento e critica dos processos viciosos de vinificação, aos quaes se podem attribuir os defeitos de muitos dos nossos vinhos, que, prejudicando-os principalmente no que respeita á sua duração, difficulta e impossibilita a sua exportação.

Os processos de vinificação podem ser absoluta ou relativamente viciosos; isto é, podem ser total e absolutamente *maus* em si mesmos e pelo modo por que são postos em pratica, qualquer que seja a natureza e riqueza das uvas que devem fornecer o vinho; ou podem ser unicamente viciosos pela impropriedade da applicação em certas circumstancias.

Nas provincias do norte faz-se geralmeme o vinho em lagares de pedra, pisando as uvas mais ou menos completamente, com mais ou menos asseio e cuidados, deixando ali fermentar o mosto mais ou menos tempo, passando depois o vinho para os toneis e espremendo a balsa, cujo producto liquido se ajunta ao vinho recolhido. Pratica-se este processo independentemente da riqueza saccharina das uvas; e vinhos de diversa natureza são feitos do mesmo modo, como se a manipulação não devesse estar de accordo com a natureza do producto ou materia manipulada. Assim os vinhos generosos do Douro, cuja força alcoolica natural póde muitas vezes chegar a 18 por cento; os vinhos ordinarios dos altos, das varzeas e terras chãs que, feitos em boas condições, podem ter 12 a 13 por cento de alcool absoluto, e os vinhos verdes do Minho, que na sua maxima parte, e ainda nos bons annos, não podem dar mais de 8 a 9 por cento

de alcool, são todos fabricados em lagares de pedra e nas mesmas condições geraes. A differença está no trabalho mais ou menos prolongado da pisa e nos cuidados que se empregam na execução de todo o processo. Se este processo com todas as suas condições de perfeição pratica póde ser util na manipulação dos vinhos excessivamente ricos do Douro e de outras localidades analogas, que se encontram em alguns sitios muito restrictos de Traz os Montes, como acontece na região central das Arcas e Lama Longa, não me parece que o seja igualmente para a producção dos vinhos ordinarios, ainda que bons, dos altos e das varzeas humidas, e muito menos para a producção dos vinhos verdes e acidos dos tres districtos da provincia do Minho.

Os lagares de pedra offerecem graves inconvenientes para a boa vinificação em geral, e muito principalmente para a vinificação do mosto das uvas pouco saccharinas. Pela natureza do material, de que são construidos, não podem favorecer a conservação da temperatura necessaria a uma fermentação rapida e pouco demorada, que é sempre a melhor; as asperezas do granito (porque é sempre o granito a pedra empregada na sua construcção) obstam a que a limpeza dos lagares se faça tão completa como conviria para afastar todo o receio de introducção de elementos perturbadores da boa organisação do vinho; a pouca altura e larga superficie d'estes lagares não permittem que o mosto e a balsa em fermentação se possam pôr ao abrigo da prolongada acção do ar, e favorecem alem d'isso a evaporação e perda dos principios volateis, principalmente dos principios aromaticos, que dão aos vinhos, pouco ou medianamente alcoolicos, o perfume que muitas vezes os torna preciosos.

Se os vinhos muito generosos podem, sem inconveniente notavel, fazer-se nos lagares de pedra e pelo processo de feitoria do Douro, é porque a riqueza saccharina do seu mosto e a natureza das uvas, que o fornecem, requerem mais prolongada acção do ar e maior trabalho de pisa, para adquirirem aquelle corpo e fortaleza de constituição, que depois se corrige pela addição do alcool estranho, originando-se, pelo decurso do tempo e longo tratamento, as reacções especiaes em que se geram os principios que lhe dão todo o seu valor.

Não acontece o mesmo nos vinhos menos alcoolicos, cujas qualidades dependem essencialmente de uma boa fermentação feita ao abrigo de todas as causas de futura alteração. Para estes é mais conveniente a fermentação em balseiros bem construidos e, podendo ser, cobertos, nos quaes se fazem fermentar as uvas previamente esmagadas e pisadas, tendo ou não tendo precedido o desengace total ou parcial segundo as circumstancias especiaes da colheita. Em todos os paizes adiantados na vinicultura e que produzem vinhos estimaveis e seguros, ainda que de moderada força alcoolica, vejo que se empregam os balseiros para a vinificação e,

ainda mais, que o uso dos balseiros cobertos vae sendo geralmente adoptado.

Levado por estas idéas parece-me conveniente desde já aconselhar aos vinhateiros, que fazem vinho de consumo ordinario, vinho de mesa de qualquer qualidade, e ainda aos que o fabricam com destino á distillação, que tratem de substituir os lagares de pedra por balseiros de madeira de castanho ou de carvalho, construindo-os de um modo conveniente para se lhes poder applicar a cobertura, e ainda as grades, que servem para ter a balsa constantemente mergulhada no mosto durante a fermentação. Os lagares devem n'este caso ficar servindo para a pisa das uvas, ainda que para esse effeito seria mais conveniente dar-lhes outra fórma e disposições mais accommodadas ao trabalho e collocação das prensas.

Na minha excursão tratei de recolher alguns exemplares dos mostos, com o fim de os analysar e observar as differenças que apresentavam entre si os dos sitios de vinhos generosos, de vinhos maduros ordinarios e de vinhos verdes. Não podendo com commodidade fazer estes ensaios nas proprias localidades, contentei-me em preparar os mostos, immediatamente recolhidos pela espremedura das uvas, filtrando-os através de panno de linho dobrado e submettendo-os logo nos frascos, em que deviam ser conduzidos, á temperatura da agua fervente em banho maria, como se pratica na preparação das conservas pelo methodo de Appert. Quasi todos os que assim preparei chegaram ao meu laboratorio sem se deteriorarem, podendo ser ensaiados em boas condições.

Os ensaios analyticos dos mostos, ainda quando se limitem á determinação da densidade, das quantidades do assucar, e da equivalencia dos acidos, são incontestavelmente de grande utilidade para a resolução de muitos problemas œnologicos que se nos podem apresentar, já para differençar e fixar o valor das castas das uvas, já para reconhecer a influencia do solo, do clima, e das diversas condições meteorologicas sobre as mesmas castas e que podem modificar a qualidade do vinho, já para regular as operações de vinificação e ainda para outras de igual interesse; mas para que a maior parte das deducções geraes, que d'esses ensaios se podem tirar, sejam rigorosas, é necessario que elles se repitam em muitos annos successivos, tomando nota das circumstancias em que as uvas foram creadas, para que se possa estabelecer a media que deve servir de base aos nossos raciocinios. Assim os que apresento não podem ter ainda um valor absoluto, emquanto não forem comprovados por outros que para o futuro se possam fazer; entretanto dão já uma idéa das principaes differenças que existem nas faculdades productivas dos diversos sitios para vinhos de diversa qualidade.

Mencionarei em primeiro logar o resultado de alguns ensaios feitos com mostos de algumas castas de uvas da minha quinta do Rego da Barca,

situada á margem do Douro sobre terreno accidentado de encostas e quebradas, com a principal exposição ao oeste, e em sitio em que a maturação das uvas se antecipa consideravelmente, ainda em relação á maior parte das vinhas do Douro. Esta quinta pertence ao territorio do concelho de Moncorvo.

Ensaios feitos em 12 de setembro de 1867.

Mosto da uva chamada *cornifesto*:

Densidade	1,120 á temperatura de 22°
Assucar	34,90 por 100
Acidos	0,21 » »

Mosto da uva branca chamada *estreito* ou *rabigato*:

Densidade	1,114
Assucar	30,26 por 100
Acidos	0,25 » »

Mosto de uvas misturadas no lagar, contendo principalmente *mourisco tinto, touriga, cornifesto, estreito* e outras:

Assucar	28,00 por 100
Acidos	0,49 » »

Um ensaio feito no dia 24 de setembro sobre um mosto formado pela mistura de *mourisco tinto, tinta carvalha* e *malvasia* da quinta de Sobradores, na costa do Castedo de Tua (concelho de Alijó) situada a perto de 200 metros sobre o Douro, sitio de vinhos de muito boa reputação:

Densidade	1,100 á temperatura de 20°
Grau glucometrico	13° correcto

Feita depois no mosto, conservado pelo methodo de Appert, a dosagem do assucar e determinação da equivalencia acida achei:

Assucar	20,05 por 100
Acidos	0,35 » »

No dia 23 de setembro em Foz Tua, entrando em um lagar em que se começava n'aquelle momento a pisa das uvas, pude só determinar a densidade e o grau glucometrico do mosto e achei á temperatura de 23°:

Densidade	1,100
Grau glucometrico	13°

As uvas eram da costa da Alegria, termo de Linhares no concelho da Carrazeda, e já pertencente á antiga demarcação do paiz vinhateiro, porém provenientes das partes mais altas d'aquelle sitio. O vinho das quintas da Alegria gosa de excellente reputação como vinho de embarque.

Em outros pontos do Douro, em que me foi possivel observar os mostos na ultima vindima, achei que poucos marcavam alem de 15°. As vindimas fizeram-se n'este ultimo anno quasi que simultaneamente no Douro, e com tanta rapidez que quasi que se póde dizer que no fim de oito dias estavam terminadas. Desejando chegar ainda a tempo de encontrar as vindimas em actividade nos concelhos de Basto, pouco me podia demorar na minha passagem pelo Douro, e quando voltei do Minho já a maior parte do vinho estava recolhido, e por esse motivo não me foi possivel observar os mostos dos sitios mais notaveis pela riqueza dos seus vinhos.

Visitando as quintas da Roeda, pertencente ao sr. Fladgate, e a do Noval do sr. Rebello Valente, estavam já os lagares despejados e apenas se fazia alguma agua-pé. O que n'esta occasião se podia observar, por todos esses horriveis e perigosos caminhos do Douro, era o movimento de transporte, em odres, dos vinhos novos, ainda em fermentação, que dos pequenos lagares dos sitios altos é conduzido para as adegas das quintas mais consideraveis, onde se misturam os de diversas proveniencias, se tratam pela aguardente, e com este baptismo de fogo entram na communidade dos vinhos de feitoria.

Aos ensaios que acima apresentei para caracterisar a força dos mostos, que no paiz do Douro produzem vinhos generosos, posso ainda acrescentar outros, feitos nos annos anteriores na minha quinta do Rego da Barca, que realisa, como já disse, as condições dos bons sitios do Douro, tendo só o inconveniente de que os excessivos calores dos ultimos dias de agosto determinam ali a maturação muito rapida das uvas e a sua prompta passagem ao estado de passas.

Em 1864 a vindima principiou a 17 de setembro, o mosto das uvas reunidas no lagar marcou um pouco mais de 20° do glucometro e continha:

Assucar	32, por 100
Acidos	0,29 por 100

O vinho feito d'estas uvas, quando em 15 de janeiro seguinte se tirou a limpo, marcava 15,5 por cento de alcool absoluto.

Em 1865, sendo a vindima começada em 5 de setembro, o mosto das uvas reunidas no lagar marcava 17° no glucometro.

Assucar	25,50 por 100
Acidos	0,43 » »

Em março do anno seguinte, quando o vinho foi tirado a limpo pela segunda vez, continha 12,6 por cento da força alcoolica genuina.

Em 1866 começou a vindima a 10 de setembro, antes das chuvas

que n'esse anno perturbaram a colheita no resto do paiz vinhateiro, o mosto das uvas reunidas no lagar marcava á temperatura de 25°.

Densidade	1,099
Grau glucometrico	16°,5
Assucar	24,65 por 100
Acidos	0,50 » »

O vinho no fim de dezembro apresentava 12,5 de força alcoolica.

Em 1867 a vindima foi feita por duas vezes por causa da desigualdade em que se achava a maturação das uvas, começando a primeira na mesma epocha do anno anterior. O mosto d'esta primeira vindima que foi o mais rico, marcou no lagar 19°,5 do glucometro. Os resultados que acima apresentei indicam proximamente a sua riqueza no assucar e equivalencia acida representada pelo acido sulfurico mono-hydratado. O da segunda vindima pouco excedia a 18°,5 do glucometro.

O vinho da primeira vindima no fim de dezembro continha 14,9 por cento de alcool absoluto, estando já perfeitamente limpo e conservando sensivel doçura. O da segunda vindima, apesar de ser mais secco e menos macio, tinha na mesma epocha a força alcoolica de 13,8 por cento. Nenhum d'estes vinhos recebeu addição de alcool estranho.

A fabricação d'este vinho tem sido feita com extrema simplicidade, e ainda em lagar antigo com prensa de vara e parafuso. As uvas escolhidas são postas no lagar á medida que chegam da vinha. Se ellas trazem muito enxofre adherente, o que algumas vezes acontece, quando é necessario recorrer a enxoframento tardio, são as uvas lavadas previamente, o que se faz mergulhando os cestos, em que ellas vem da vinha, n'uma dorna cheia de agua, que se renova, e ahi se agitam por algum tempo, passando o enxofre com a agua através das malhas ou intervallos do tecido do vime: collocam-se depois os cestos em sitio em que a agua possa escorrer, e assim preparadas é que entram para o lagar, onde um homem descalço as vae estendendo com igualdade ao mesmo tempo que as calca. Cheio o lagar até dois terços da sua altura, entram os homens, e pisam as uvas durante dezoito horas, pouco mais ou menos, com os necessarios intervallos, cessando o trabalho quando a fermentação está no seu auge. Logo que o mosto fermentado marca menos de 5° no glucometro, e que se manifestam os caracteres usuaes de boa vinificação, passa-se o vinho para os toneis, previamente limpos com todo o cuidado, ajuntando-se em seguimento o vinho que sáe da prensa, e ali se deixa com batoque aberto até que termine a fermentação, tendo o cuidado de atestar e cobrir com uma folha de papel para evitar a entrada da poeira e dos insectos que andam na atmosphera. Em janeiro, por tempo claro e frio, estando já o vinho limpo, trasfega-se para vasilhas limpas e sulfuradas com mecha. Em

março, se ainda o vinho se conserva na adega, faz-se nova trasfega, mas, durante todo este intervallo, ha sempre o cuidado de ter as vasilhas atestadas e o batoque apertado, tendo-o sempre envolvido em panno de linho limpo e humedecido com vinho. Se o vinho continua a ficar na adega, trasfega-se sendo necessario, em fim de junho. Nas trasfegas de março e seguintes determina-se o grau alcoometrico do vinho antes e depois da operação, para se lhe restituir em boa aguardente a força perdida, e é esta a unica aguardentação que se lhe administra, salvo em casos excepcionaes. O vinho, assim feito e tratado, póde engarrafar-se ao segundo anno, e conserva-se e melhora consideravelmente nas garrafas.

Nas encostas superiores, e a uma altitude de 400 metros proximamente, ainda as uvas apresentam aqui bastante riqueza para constituirem bons vinhos de consumo regular, e que se podem preparar para exportação. Eis aqui um ensaio feito em setembro, muitos dias antes da vindima, sobre o mosto de *casculho*, casta branca, que não é das mais finas, colhido em propriedade minha na quinta da Senhora da Esperança, a 2 kilometros ao sul de Moncorvo:

Densidade (á temperatura de 15°)	1,100
Assucar	19,20 por 100
Acidos	0,23 »

Outro, feito sobre o mosto do *verdelho* ou *gouveio*, casta branca:

Assucar	21,32 por 100
Acidos	0,47 »

No territorio de Villa Flor a maior parte das vinhas estão situadas na esplanada, um pouco accidentada, que se estende para noroeste da villa; porém muitas occupam as encostas que formam os valles em declive, que descem para a Villariça, e n'estas a situação, os abrigos e a exposição favorecem, mais que na esplanada, a maturação das uvas. Não descendo porém a todas as particularidades d'estes sitios, vê-se que a composição dos mostos garante a producção de excellentes vinhos de bom consumo ordinario, susceptiveis de exportação, quando sejam bem preparados. E na realidade o territorio de Villa Flor fornece já muito vinho ao commercio do Porto, e tambem muito se converte, na propria localidade, em aguardente.

Apresentarei aqui o resultado de alguns ensaios dos mostos colhidos na ultima vindima. A maturação completa das uvas no territorio elevado de Villa Flor é sempre tardia. Em 22 de setembro recolhi um mosto fornecido pela mistura das uvas que representavam a producção de uma vinha do sr. João Tenreiro, e que era composto de *mourisco tinto, D. Branca, verdelho, cornifesto* e *bastardo*. A sua densidade á temperatura de 20° era

de 1,080, e seu grau glucometrico era então de 10°. Evidentemente as uvas, apesar de estarem bastante doces, não tinham ainda chegado n'aquella epocha á sua completa maturação, e por isso o aconselhei que adiasse a vindima para mais tarde.

Outro mosto da mesma localidade, colhido mais tarde e na minha ausencia, e proveniente da mistura de todas as uvas de uma propriedade do sr. Diogo de Lemos, deu o seguinte resultado:

Densidade (a 15°)	1,100
Assucar	16,00 por 100
Acidos	0,70 »

Outro mosto de uvas brancas separadas, de uma bella propriedade do sr. Aragão, colhido na occasião da vindima, e conservado pelo methodo de Appert, deu:

Densidade (a 17°)	1,120
Assucar	24,70 por 100
Acidos	0,47 »

Ainda outro de uvas tintas do mesmo proprietario, colhido na mesma epocha, e conservado do mesmo modo, deu:

Densidade (a 17°,5)	1,100
Assucar	18,10 por 100
Acidos	0,46

O processo de vinificação é geralmente o mesmo, tanto em Moncorvo, como em Villa Flor, e em todos os logares em que na provincia de Traz os Montes se fazem vinhos de consumo ordinario, a não ser em algumas localidades proximas da raia hespanhola. Servem-se dos lagares de cantaria de granito, mais ou menos grosseiro, e nunca escudado a ponto de apresentar uma superficie lisa; são quasi sempre estabelecidos em casas de pavimento terreo, de telha-vã, mal abrigadas e quasi sempre immundas, em que as teias de aranha e a poeira se accumulam durante muitas gerações. As adegas, as vasilhas, e todo o pobre e escasso material vinario não se acham em melhores condições. Isto é geral nos sitios em que se faz unicamente vinho para o consumo ordinario e para distillação. Cada um enche como póde o seu lagar, em mais ou menos tempo, sem escolha nem selecção das uvas com que a plantação ao acaso dotou as suas vinhas; pisa-as do mesmo modo, sem se preoccupar do asseio dos homens e das cousas, dando-lhes um trabalho de dois dias e pouco mais, tirando finalmente o vinho quando elle apresenta travo e cheiro vinoso, envasilhando-o bem ou mal, e deixando-o entregue a si mesmo até á occasião de fechar o batoque pelo S. Martinho. Se o vinho se não vende, fica na va-

silha entregue á Providencia, que nem sempre se encarrega de o conservar sem alteração até aos primeiros calores do estio.

Os vinhos assim feitos e tratados (para não dizer abandonados), ainda que ao principio pareçam bons e bem constituidos, em poucos mezes se deterioram, tornando-se acidos, ou dando volta, isto é, adoecendo de enfermidades que é difficil atalhar. Os germens d'estas doenças trazem-nos comsigo desde o lagar o mais das vezes; a má ou nenhuma escolha das uvas que, tendo alguns bagos podres, levam para o lagar a semente das organisações inferiores, que constituem os maus fermentos; as immundicias dos lagares, das casas, dos homens, das vasilhas que podem tambem introduzir no vinho a origem d'esses fermentos; a falta de cuidado, durante a fermentação, e no transporte do vinho para os toneis, e depois o descuido na manutenção e tratamento do vinho nas adegas, deixando-o ficar sobre as fezes em que residem os germens das futuras alterações, tudo concorre para que estas se produzam, logoque as condições meteorologicas lhes sejam favoraveis. O emprego da aguardente em alta dóse, a ponto de elevar a força do vinho pelo menos a 18 por cento de alcool absoluto, é o unico meio que entre nós se tem posto em pratica para garantir a segurança dos vinhos maduros, porque por esse meio se precipitam e tornam inactivos os fermentos; mas este meio muda a natureza do vinho, alterando as suas qualidades mais estimaveis, fazendo de uma bebida agradavel, alimenticia e fortificante, outra bebida estimulante e inebriante que se não póde sem inconveniente usar em alta dóse, alem de que nem todos os vinhos podem supportar este remedio em quantidade sufficiente que os ponha ao abrigo das doenças que acima mencionei. Só os vinhos provenientes de mostos muito saccharinos, ricos e densos é que estão n'este caso.

Com uvas, cujo mosto não contém mais de 25 por cento de assucar, não se deve, segundo o meu modo de ver, tentar a producção de vinho aguardentado, segundo o processo do Douro. O que convem, debaixo de todos os pontos de vista, é fazer vinhos genuinos e puros para consumo regular, interno e externo; vinhos de mesa, mais ou menos finos e delicados, mas sempre bons como vinhos alimenticios, que possam ser bebidos largamente sem prejudicar a saude nem a rasão. O ponto está em os fazer bem e conservar com muita limpeza.

Quando eu digo que se não deve tentar o fazer vinho pelo processo do Douro com uvas cujo mosto não contém mais de 25 por cento de assucar, não quero dizer que as que tiverem uma riqueza superior não possam tambem servir á producção de vinho genuino e alimenticio. Eu tenho-o feito com uvas cujo mosto tem mais de 30 por cento de assucar, e na ultima vindima muitos vinhos se fizeram assim no Douro. O sr. Fladgate assim os fez na sua quinta da Roeda, que é uma das que produz os

vinhos mais generosos de toda aquella região, e os que eu ali vi no dia 8 de outubro, já recolhidos nos toneis, estavam admiraveis e promettiam um futuro brilhante.

Bem é que comece a encetar-se este novo caminho, que nos ha de conduzir a melhor posição nos mercados estrangeiros. Tenho a firme convicção de que nós podemos produzir em Traz os Montes, fóra do paiz classico do Douro, grande quantidade de variados vinhos de mesa para exportação corrente, se nos applicarmos com todo o esmero á reforma radical de seu fabrico.

Sem especificar desde já as particularidades d'essa reforma, direi na generalidade que ella deve ter principalmente por base:

1.° A adopção de um pequeno numero de castas de uvas, que forem julgadas as melhores em relação ás condições locaes;

2.° A transformação do processo de vinificação em outro mais conveniente, adoptando, por exemplo, os balseiros cobertos, o desengace total ou parcial, segundo as necessidades da colheita, e o tratamento methodico dos vinhos na adega.

O que digo a respeito dos vinhos ordinarios dos altos e das varzeas de Traz os Montes tem, com maior fundamento, applicação aos vinhos verdes do Minho.

Na minha ultima excursão tive principalmente em vista observar a riqueza dos mostos nos concelhos de Basto, onde se produzem os melhores vinhos verdes de todo o Minho, porque no anno anterior não me tinha sido possivel chegar a tempo de encontrar as vindimas em actividade, tendo-se ellas antecipado muito em relação á epocha em que geralmente ali se costumam fazer.

Foi n'este ultimo anno excessivamente escassa a producção vinicola do Minho. Em muitas localidades o *oïdium* aniquilou completamente as esperanças de uma colheita, que já se não promettia avultada, a ponto de se não fazer a vindima; todavia em alguns sitios as uvas, ainda que poucas, crearam-se bem e promettiam produzir bom vinho. O valle do Tamega e toda a região de Basto estavam n'este caso.

Em Amarante examinei o mosto do *azal* que com o *alvarelhão* serve para fazer o vinho tinto da localidade, e o mosto da *uva branca*, casta unica com que ali se faz o pouco vinho branco que n'aquelle sitio se prepara.

O mosto do *azal* marcava á temperatura de 17°:

Densidade	1,095
Grau glucometrico	11°

O que preparei para determinar a quantidade de assucar e a equivalencia acida chegou ao laboratorio em fermentação, e por isso não se utilisou-

O mosto de *uva branca*, á mesma temperatura, deu

Densidade	1,070
Assucar	10,61 por 100
Acidos	1,08 »

O grau glucometrico determinado na occasião de o preparar foi de 9° sem a correcção.

Todos estes mostos foram recolhidos no dia 28 de setembro, já no fim das vindimas.

Já em Amarante se estava vendendo a retalho, para consumo do povo, vinho d'esta colheita, ainda um pouco turvo e em movimento de fermentação. Determinando a força alcoolica de um d'estes vinhos tintos de *azal* e *alvarelhão*, achei que esta era de 7,7 por cento de alcool absoluto.

Em Celorico de Basto, no logar de Freixieiro, freguezia de Britello, onde reside a administração do concelho, examinei no dia 30 os mostos do *azal* e do *padeiro*, que entram em grande quantidade na preparação dos excellentes vinhos verdes d'aquelles sitios. Aqui as uvas têem geralmente um aspecto muito mais bello, sendo mais bem creadas do que as das outras regiões de Entre Douro e Minho. O *azal* é o mesmo que o de Amarante e de toda a ribeira do Tamega, porém mais formoso, com os bagos mais unidos, apresentando-se muitos cachos com a apparencia do bastardo do Douro; o seu gosto é excellente, com agradavel sabor que revela a frescura picante do acido tartrico. O *padeiro* de Basto é tambem uma bella uva em cachos alongados e ramificados, com pedunculos longos, bago redondo com ilho á similhança do mourisco tinto e menos acido do que o *azal*.

O mosto do *azal*, á temperatura de 18°, deu o seguinte:

Densidade	1,090
Grau glucometrico	12°
Assucar	15,70 por 100
Acidos	0,89

O mosto do *padeiro*, á mesma temperatura:

Densidade	1,085
Grau glucometrico	11°
Assucar	14,13 por 100
Acidos	0,84 »

Um vinho tinto d'esta mesma localidade, da colheita de 1866, que é reputada das menos favoraveis, emquanto á qualidade dos vinhos, tendo sido fabricado com a mistura de *azal*, *padeiro* e *tinto*, que supponho ser o *vinhão tinto*, apresentava uma bella côr intensa de granada, um verdor

agradavel e refrigerante, bom gosto e soffrivel perfume; a sua força alcoolica era de 8,2 por cento de alcool absoluto.

Já na *Memoria* sobre os processos de vinificação, impressa no anno passado, fiz especial menção da justificada preeminencia de que, na categoria de vinhos verdes, gosam os da ribeira do Tamega, e com especialidade os dos concelhos de Basto, preeminencia que elles devem não só ás castas adoptadas, mas principalmente ás condições naturaes da região em que são produzidos.

A bacia de Basto, que comprehende os concelhos de Celorico e Cabeceiras, na margem direita do Tamega, pertencentes ao districto de Braga, e parte do concelho de Mondim, na margem esquerda, já no districto de Villa Real, está cercada por todos os lados de montanhas elevadas que a abrigam, realisando ali as condições de temperatura mais favoraveis á boa maturação das uvas. O solo é de origem granitica, e os granitos são ali grosseiros com grandes crystaes de feldspatho, e de facil desaggregação, formando, como todas as rochas feldspathicas, uma terra muito rica em saes de potassa, e por isso favoravel á nutrição das videiras. Não apresentando aqui o systema de viticultura particularidade alguma notavel, em relação ao que se observa nas outras partes da provincia do Minho, não podemos attribuir a superioridade dos vinhos d'esta região senão ás condições especiaes da sua situação, a alguma particularidade do solo de origem feldspathica, e ás boas castas que são predominantes, como são o *azal*, o *padeiro*, o *souzão*, o *espadeiro*, e poucas mais. O que é verdade, é que n'este ultimo anno, emquanto por todo o Minho as poucas uvas, que se formaram, apresentavam triste aspecto, tão gafas estavam com o *oidium*, as que se viam nas uveiras de Basto, apesar de não haverem sido enxofradas, tinham geralmente bella apparencia, e as videiras estavam viçosas, ainda que pouco carregadas de fructo. Á boa apparencia das uvas de Basto corresponde tambem um sabor agradavel; não têem aquella doçura meridional das uvas do Douro, mas são doces com uma acidez moderada que refresca o paladar, e são muito succulentas. Os ensaios que acima apresentei mostram bem que da sua riqueza saccharina é permittido esperar vinhos bem constituidos, no tocante á sua força alcoolica. E na verdade, os que se fazem geralmente em Basto são no seu genero muito estimaveis e preferiveis a todos os das outras partes do Minho; mas comtudo a sua fabricação deixa muito a desejar.

Como já disse na memoria citada, faz-se tambem n'esta região o vinho em lagares de pedra, que são de todo o ponto viciosos: de granito aspero e mal talhado, impossivel de lavar e manter no estado de asseio que tão necessario é á manipulação do vinho, e principalmente dos vinhos fracos e acidos, que são muito susceptiveis de degeneração; de pequena dimensão, e por isso n'elles se não póde conservar a temperatura necessaria a

uma boa fermentação, que deve ser rapida e bem sustentada, para que o vinho se possa subtrahir o mais depressa possivel á acção do ar.

Para exemplificar este mau systema de vinificação seguido ainda em Basto, direi apenas o que vi praticar na quinta de S. Silvestre, na freguezia de S. Miguel, contigua á de Britello. Fazia-se, quando ali fui, o vinho em dois pequenos lagares, servidos ambos pela mesma vara da prensa. Em um d'elles estava já completa a vinificação, tendo o mosto fermentado durante seis dias; o vinho que se extrahia n'aquella occasião marcava zero no glucometro; tinha boa côr, soffrivel gosto, bastante travo, e seria um bom vinho se não levasse do lagar e da maneira com que era manipulado e conduzido para as vasilhas os germens da sua futura alteração. Será milagre se resistir por muito tempo a essas malignas influencias. Em outro estava a fermentação no seu auge, tendo já dois dias de trabalho. Haviam enchido completamente este lagar, de modo que a balsa estava elevada $0^{m},10$ acima da aresta dos tampos, tendo ainda no meio maior altura. O acido carbonico, em vez de formar uma atmosphera protectora da balsa, descia em cascata gazosa para o solo, deixando a balsa desabrigada em contacto livre com o ar, exposta e disposta á fermentação acetica. O mosto com dois dias de fermentação estava ainda a 7° do glucometro. Não chegaria a zero em menos de quatro dias, e durante todo este tempo a superficie da balsa ficava arriscada a entrar em fermentação acida e até putrida, e, como é costume mergulhar repetidas vezes a balsa no mosto, nada mais provavel do que adquirir o vinho d'este modo os principios da sua futura ruina. E admirar-se-hão os lavradores, que fazem vinho d'este modo, de que elle, chegando os primeiros calores do estio, e ainda antes d'elles, se estrague? Aquillo de que elles se deviam admirar era de que ainda algum vinho assim feito podesse resistir por mais de um anno.

Nada é mais prejudicial á sorte e segurança dos vinhos do que o prolongado contacto do ar com a balsa em fermentação, porque este lhe communica os germens das fermentações nocivas, os quaes, sendo propicias as condições, começam logo a desenvolver-se, e, ainda quando durante algum tempo não sejam muito apparentes, mais tarde se manifestam com toda a energia. N'estas vinificações, tão mal dirigidas como aquella que acabo de descrever, é mui raro que a balsa não accuse logo a formação da aldehyde, que precede a acetificação, pelo cheiro caracteristico do vinagre. É esta a principal rasão por que os vinhos mal feitos, ou feitos com pouco asseio, não aturam muito tempo, ainda que nos mezes de inverno pareçam bons e saudaveis.

Os lavradores do Minho carecem, mais do que nenhuns outros, de transformar completa e radicalmente o seu methodo de vinificação. Os seus lagares mal se podem utilisar para pisar as uvas e espremer as balsas; para isso seria necessario que elles fossem susceptiveis de completa lim-

peza. A fermentação deve ser feita nas dornas ou balseiros cobertos e com grade, para ter a balsa mergulhada no mosto; ou então, o que talvez seja mais vantajoso e economico para elles, devem servir-se para o mesmo effeito de grandes toneis de larga abertura, quadrada ou elliptica, no logar do batoque, pela qual se possa, com o auxilio de uma tremonha, introduzir o mosto e a balsa, para ali fermentarem ao abrigo do ar. N'estes toneis mais demorada a fermentação, mas como, emquanto ella dura, o gaz carbonico, que se desenvolve, não permitte a entrada do ar, não ha outro inconveniente mais do que a prolongada infusão do cango, que para os vinhos ordinarios do consumo da provincia não é prejudicial, visto o gosto decidido que a gente do Minho tem pelos vinhos asperos. Póde todavia attenuar-se o effeito d'esta maceração forçada, desengaçando parcialmente a balsa, mesmo depois de pisadas as uvas, o que facilmente se faz com o ensinho de pau, e introduzindo só o bagulho, pouco engaço e a grainha com o mosto no tonel em que se faz a fermentação.

Se os vinhos verdes de Basto, feitos com tão pouco cuidado, são ainda tão estimados, que será quando na sua fabricação e manutenção se empregue todo o desvelo que elles merecem? Garantindo-os das fermentações ulteriores pelos meios indicados, poderá a sua vida ser mais longa, e facilitar-se-ha o seu commercio de exportação, principalmente para o Brazil, onde elles são muito estimados. Em Celorico de Basto, segundo me affirmam, são muito procurados para este effeito os melhores, como são os do Caniço, na freguezia de Viade, os do Vau e da Bouça de Mosqueiros, na freguezia de Britello, e ainda outros mais.

Hoje, pela escassez das colheitas, o preço dos vinhos verdes é na realidade excessivo, em comparação com os gastos da sua producção, os quaes, no que toca ás operações de cultura, são nullos, limitando-se apenas ás despezas de vindima e fabrico. Era este anno o preço de 50$000 réis por pipa, emquanto que os bons vinhos maduros de consumo em Traz os Montes, e até no Douro, se vendiam por metade d'aquelle preço. Assim foi grande a importação dos vinhos maduros, ainda no estado de fermentação, que assim mesmo se expunham á venda, para o que faziam os taverneiros aquietar aquelle movimento com a addição de agua fervente, e misturando-os com vinhos verdes tambem novos, ou pondo em pratica, segundo se dizia, outros meios pouco escrupulosos, para os fazer aceitaveis aos paladares do povo do Minho. Contaram-me, mas eu não o affirmarei, que no Douro havia quem preparasse o vinho expressamente para o consumo do Minho, dando-lhe uma adstringencia artificial para substituir o verdor e aspereza dos vinhos verdes, que mais amam os consumidores vulgares d'aquella provincia.

O que é porém um facto, que não devo passar em silencio, é a preparação, que está hoje em pratica n'alguns sitios do Douro, de uma especie

de agua-pé superior, a que chamam *estoraque* (não sei com que fundamento, pois não tem analogia, nem proxima nem remota, com o *storax*), e que é fabricada addicionando uma porção conveniente de agua ás balsas, não submettidas ainda á pressão, depois de ter tirado o vinho do lagar; pisando novamente para renovar a fermentação; sangrando o lagar, e ajuntando a este vinho aqueso o que ainda se obtem pela pressão da balsa. Sendo estas balsas provenientes de uvas muito saccharinas, e tendo soffrido uma perfeita trituração, pelo prolongado e violento trabalho que se lhes dá no lagar, acham-se bem impregnadas de vinho alcoolico e encorpado, que cedem á agua, constituindo assim um vinho palhete, que póde resistir durante alguns mezes e servir para consumo ordinario.

No Castedo do Tua, um proximo parente meu, pessoa de todo o credito e respeitabilidade, asseverou-me ter colhido excellente resultado de uma tentativa feita n'este sentido, obtendo proporcionalmente melhor preço pelo estoraque do que pelo vinho. Limitando-se este processo a um simples expediente, para utilisar as balsas dos vinhos muito ricos, póde ser que offereça vantagem, mas não creio que este processo possa entrar na pratica geral, a não ser que se auxilie esta preparação com uma certa quantidade de assucar, como já foi aconselhado ha annos na Borgonha, para supprir a escassez do vinho. Deve comtudo advertir-se que a quantidade de assucar puro que convem addicionar, deve estar em relação com a acidez do mosto, isto é, com a quantidade dos acidos livres que se encontram no mosto; porque o assucar de canna tem de ser transformado, em presença d'esses acidos, em assucar de uva, para que se possa estabelecer a fermentação alcoolica regular. Convem por conseguinte determinar por meio de um ensaio previo a equivalencia acida do novo mosto que se forma pela addição da agua.

Os vinhos verdes do Minho, cuja equivalencia acida é, como se viu pelos ensaios acima indicados, muito elevada, e que são pobres em assucar, serão consideravelmente melhorados com a addição d'aquelle principio, em quantidade conveniente para elevar a sua força alcoolica pelo menos 2 graus ou 2 por cento da que elles naturalmente têem, isto é, para os fazer passar por exemplo de 7 a 9 por cento de alcool absoluto. A quantidade de assucar de canna necessario para fornecer 1 por cento de alcool a 1 hectolitro, é segundo a avaliação pratica do visconde de Vergnette-Lamote de 1:700 grammas, de sorte que se deve ajuntar, na hypothese acima figurada, 3:400 grammas de assucar bem refinado por cada hectolitro de vinho, os quaes se podem empregar dissolvidos n'uma porção de mosto, para serem distribuidos com igualdade por toda a massa liquida, quando ella estiver ainda em fermentação. Assim com uma despeza que não é consideravel, teremos um vinho soffrivel em vez de uma bebida ordinariamente detestavel.

Não é só o processo de vinificação que reclama reforma radical na provincia do Minho, é tambem a sua viticultura propriamente dita. Affirma esta minha asserção o estado de penuria a que tem chegado a colheita do vinho n'aquella provincia outr'ora tão abundante. A disposição das uveiras em volta dos campos é de certo muito graciosa, e dá uma physionomia *incomparavel* aos *formosos* valles do Minho. A sua cultura é facil e economica, e deveria aconselhar-se a sua conservação, se a quantidade do producto fosse ainda hoje a que era antes da invasão do oidium. Nas vinhas dispostas de outra maneira, e não entrelaçadas caprichosa e desordenadamente pelas arvores, póde este mal combater-se com vantagem pela applicação do enxoframento; mas aqui esta applicação é muito difficil e despendiosa, e por essa rasão raros são os lavradores que enxofram as suas videiras n'aquella provincia. É d'ahi que procede a extrema decadencia a que têem chegado as colheitas vinicolas do Minho, e a quasi completa degeneração do vinho verde, emquanto por toda a parte parece que o apparecimento do *oidium* estimulou, pela guerra que foi necessario fazer-lhe, o animo dos viticultores, e lhes fez encetar uma era de progresso.

Os proprietarios que têem as suas videiras erguidas em latadas, podem enxofra-las com mais facilidade, e muitos conseguem por este meio salvar grande parte da sua colheita. Em torno dos campos seria possivel, sem roubar espaço ás culturas arvenses, dispor as videiras em espaldares mais ou manos elevados, para facilitar a operação do enxoframento, que é hoje uma *necessidade corrente da viticultura*. É verdade que esta disposição requer augmento de despeza de primeiro estabelecimento e de conservação, porém a segurança de obter mais e melhor producto compensa bem esse sacrificio. Além d'isto, em muitos sitios, era ainda possivel plantar vinhas baixas em terra que hoje apenas produz tojo. As mesmas uveiras de enforcado nas arvores devem ser sujeitas a um systema de poda, o qual permitta uma disposição regular dos ramos ou varas, para as fazer mais accessiveis ao enxoframento. Os bons arboricultores sabem processos muito engenhosos para realisar estas disposições; mas entre nós, é força confessa-lo, são raros os bons arboricultores. Em todo o caso os lavradores e proprietarios do Minho não devem desanimar. A sciencia e a pratica têem mostrado que não são impotentes contra os flagellos que de tempos a tempos affligem a agricultura; muitos d'elles são até poderoso incentivo de progresso, e o proprio *oidium* tem feito recuperar novas forças á viticultura nos paizes em que os homens não desalentam, mas antes se estimulam diante dos desastres que os ameaçam.

Tratem os homens do Minho, que tão perseverantes são no trabalho, de combater o *oidium* pela applicação do enxofre, e de reformar o seu descurado methodo de vinificação, que de certo conseguirão regenerar uma das suas melhores e mais abundantes fontes de riqueza.

II

A propagação das boas doutrinas vinicolas, a diffusão e vulgarisação dos principios scientificos e das boas praticas de viticultura e œnologia, e o excitamento ao progresso n'estes ramos, são condições essenciaes e infalliveis do augmento da riqueza publica, do bem estar e moralisação dos povos.

As conferencias profissionaes, levando a doutrina aos centros de producção, as exposições regionaes, tornando patentes os progressos e suscitando os louvaveis desejos de uma honrosa recompensa, e os concursos, premiando dignamente os trabalhadores benemeritos e apontando-os como exemplos dignos de imitação, são os meios muito proficuos que os governos zelosos pela boa administração da causa publica têem posto em pratica para regenerar os diversos ramos da agricultura. A industria vinicola não póde esperar senão grandes beneficios do emprego d'estes meios, e seria pouco politico recusar-lh'os n'um paiz em que ella é a mais esperançosa e mais abundante origem dos rendimentos do estado.

Na portaria de 24 de agosto, recommendando aos vogaes da commissão que designassem as terras e o tempo em que as conferencias, as exposições e os concursos vinicolas deviam ter logar, mostrou o governo a intenção em que estava de realisar tão fecundo pensamento. Devo portanto, como membro da commissão, dizer francamente n que penso a este respeito, para satisfazer a tão honroso encargo, limitando-me comtudo simplesmente n'este documento á parte relativa ás provincias do norte, para não prejudicar as idéas dos meus collegas. Sobre todas estas materias já tive por duas vezes occasião de apresentar resumidamente as minhas idéas ao governo, mas apesar d'isso não devo deixar de as expor novamente n'este logar.

Os meios indicados na portaria de 24 de agosto, para promover a regeneração vinicola no nosso paiz, são as exposições e concursos regionaes, as conferencias e as escolas regionaes de viticultura ou *vinhas* e *lagares-escolas:* porém eu ouso ainda propor, para complemento d'estes meios, a formação dos comicios e a sua ligação mutua em sociedade geral de viticultura, e os congressos livres para todos os viticultores e negociantes de vinhos.

As escolas regionaes e as conferencias, que na sua essencia são prelecções livres fóra do regimen escolar, constituem os meios de ensino e propaganda das boas doutrinas. As exposições e os concursos entram na ordem dos meios de excitamento. Os comicios, a sua mutua ligação em sociedade geral de viticultura e os congressos vinicolas fornecem outra ordem de meios, os da livre discussão e representação dos interesses vinicolas.

O ensino profissional, a discussão e o excitamento convergem todos para o mesmo fim, e, sendo harmonicos, não podem deixar de produzir resultados positivos e rapidos, que os esforços individuaes e isolados difficilmente poderiam conseguir, por mais bem dirigidos que fossem.

No estado actual do nosso paiz, é indispensavel a iniciativa do governo para pôr todos estes meios em acção; porque o isolamento em que vive a população rural, pelos seus habitos antigos e inveterados, pela deficiencia ou falta absoluta de vias de communicação, e pela escassez da instrucção technica, não permitte que os interessados se reunam, se consultem e tomem, como deviam, a iniciativa da sua propria regeneração.

A regeneração vinicola é de grande alcance para o paiz, alem de ser instante necessidade. Todos sabem que, em relação ao commercio externo, a exportação dos nossos vinhos é a mais importante e avultada; porém quando se consultam as nossas estatisticas e se comparam com as de alguns paizes vinicolas, reconhece-se que estamos ainda muito longe de um estado satisfactorio. Tenho presente, de origem official, uma nota comparativa de toda a nossa producção vinicola, no continente e ilhas, relativa aos annos de 1853 e 1862; n'ella vejo que o total da nossa producção em 1853 foi de 3.079:058 hectolitros, sendo d'estes unicamente de vinho maduro, 1.820:910 hectolitros e o resto de vinho verde; a producção vinicola em 1862 foi de 776:311 hectolitros, sendo de vinho maduro unicamente 654:061 hectolitros. Vejamos agora qual era em 1863 a producção de um só departamento da França, do Herault, que produz muitos vinhos analogos aos nossos; foi ella de 6.718:329 hectolitros. É provavel e quasi certo que as indicações da nossa estatistica sejam muito deficientes; façamos-lhes porém as correcções que quizermos, o que é positivo, é que Portugal, paiz essencialmente vinicola, não produz metade do que produz o Herault, um simples departamento da França, cuja superficie é de 6:198 kilometros quadrados, com uma população de 409:391 habitantes.

Não é necessario mais do que este simples exemplo para nos convencermos do nosso atrazo e do muito que nos resta a fazer para conquistarmos o logar que ambicionâmos, e que deviamos já occupar como paiz vinicola, para justificar as nossas pretensões. A nossa exportação regular não chega a 300:000 hectolitros de vinho, e se não exportâmos mais é porque não produzimos o sufficiente nas condições reclamadas pelos mercados externos. Regra geral; quem produz pouco, produz sempre caro; e quem produz caro, vende sempre pouco e mal.

É incontestavel que, ha annos a esta parte, a cultura da vinha vae conquistando terreno, mas esta conquista corre um pouco desordenada e como feita por guerrilhas. Falta a disciplina e a instrucção no exercito vinicola. Se alguns plantam com discernimento e conhecimento de causa,

escolhendo as terras proprias, as castas mais convenientes, seguindo os melhores methodos de plantação e construindo as suas officinas do modo mais apropriado, esses são poucos; o maior numero planta a esmo, e construe imprevistamente, e as plantações e as construcções, que sáem viciosas, tarde se reformam, sempre a custo, e com grande dispardicio de tempo e capital.

Para evitar esses males, para dar boa direcção ao progresso vinicola, faz o governo um immenso serviço ao paiz, tomando a iniciativa da regeneração da nossa viticultura, que se traduzirá em actividade de trabalho e occupação pacifica e permanente para o povo, em movimento animador de circulação para o commercio e em melhoramentos nas condições moraes e physicas dos habitantes das regiões productoras.

Direi agora como me parece mais conveniente a realisação pratica d'esses differentes meios.

As exposições regionaes, as conferencias sobre questões vinicolas, e os congressos de viticultores podem, segundo me parece, realisar-se na mesma epocha, em cada região, na localidade que se julgar mais accommodada a este effeito. E digo na mesma epocha e na mesma localidade para evitar que os lavradores e pessoas interessadas na questão sejam obrigados a deslocar-se frequentes vezes para tomar parte n'aquelles actos. Em Traz os Montes principalmente, onde não ha estradas que sirvam os centros vinhateiros, senão entre Villa Real e a Regua, e incompletamente entre aquella primeira terra e Murça, uma jornada, por pequena que seja, é sempre de grave incommodo, e muitas vezes impraticavel; sou por isso de opinião que, emquanto durar este lastimoso estado de cousas, todos aquelles actos se celebrem na mesma epocha e no mesmo logar.

As exposições regionaes devem ser annuaes e principalmente destinadas para os vinhos da novidade. Estas exposições podem trazer até comsigo a formação de uma feira especial de vinhos, á similhança da antiga feria da Regua, para facilitar, tanto aos lavradores como aos negociantes, as suas reciprocas transacções.

Ao norte do Douro não é possivel deixar de conservar bem distinctas para todos os effeitos as duas grandes circumscripções que indiquei na memoria sobre os processos de vinificação; isto é, a dos vinhos maduros em Traz os Montes, e as dos vinhos verdes nos districtos de Entre Douro e Minho. Na primeira circumscripção é sem duvida alguma Villa Real o local mais conveniente para a exposição dos vinhos maduros da região do Douro e dos districtos de Villa Real e Bragança e ainda de uma parte do districto da Guarda. Na segunda circumscripção é a cidade de Braga que se apresenta em melhores condições para a exposição dos vinhos verdes.

Uma unica exposição na cidade do Porto, que reunisse tanto os vinhos de Traz os Montes, como os do Minho, se de um lado offerece incontesta-

veis vantagens, tem de outra parte contra si a repugnancia dos lavradores que, não podendo acompanhar os seus productos, nem supportar as despezas e incommodos de uma longa jornada, abster-se-iam de comparecer em grande numero, e a exposição seria falsa, por incompleta.

Para as regiões de Traz os Montes a epocha mais opportuna para se fazer a exposição, se abrirem as conferencias e reunir o congresso, deve ser antes ou depois das cavas das vinhas, isto é, em fevereiro ou principio de maio. O mez de fevereiro seria mais conveniente em relação ás transacções commerciaes sobre vinhos da novidade; o mez de maio seria mais favoravel em vista da amenidade da estação e para commodidade dos concorrentes. Para a provincia do Minho póde escolher-se sem inconveniente uma epocha intermedia, em março ou abril.

Pelo que respeita a todas as particularidades, que devem fazer parte do programma, abstenho-me por emquanto de apresentar a minha opinião, porque esse programma deve ser formulado em commum pelos tres vogaes da commissão.

A reunião dos lavradores e de todos os que tomam interesse immediato nas exposições regionaes é muito propicia para a abertura das conferencias vinicolas, e para a reunião dos viticultores em congresso, a fim de n'elle se discutirem livremente as questões relativas a esta importante industria; parece-me portanto conveniente aproveitar a epocha das exposições, tanto para as conferencias como para os congressos. Todas estas cousas animariam consideravelmente os interessados n'ellas e produziriam em resultado uma excitação muito favoravel.

Os concursos, tendo por objecto especial premiar os proprietarios de quintas e officinas vinicolas, que houverem empregado e posto em pratica corrente os melhores methodos de viticultura e vinificação, debaixo do ponto de vista de uma producção mais abundante, de melhor qualidade e mais economica, e bem assim os directores de estabelecimentos commerciaes para a preparação e trato dos vinhos de exportação, devem considerar-se independentes das exposições. A epocha mais favoravel para o exame e julgamento dos concorrentes é sem duvida alguma a das colheitas.

Para que estes concursos possam ser verdadeiramente uteis convem que se publique, previa e muito antecipadamente, o programma das condições a que devem satisfazer os concorrentes, e que se abra a inscripção d'estes, a fim de que os respectivos jurys possam traçar o plano das suas operações de exame, e commuica-lo aos interessados na parte que a cada um d'elles respeitar.

Querendo completar todos estes meios de excitação e propaganda, e dar unidade aos esforços que devem concorrer para a regeneração da nossa viticultura, é indispensavel a creação dos comicios vinicolas e a sua mutua ligação em sociedade geral de viticultura portugueza.

Devem formar-se tantos comicios quantos são os concelhos productores de 1:000 ou mais pipas de vinho, reunindo-se aquelles cuja producção for menor ao comicio mais proximo. A séde do comicio deve ser a cabeça do concelho. Poderão ser admittidos como membros do comicio os proprietarios e rendeiros de vinhas, os negociantes de vinhos, e todos os cidadãos que, pela sua illustração e pela sua fortuna e posição, possam e queiram concorrer para o progresso da viticultura, sujeitando-se todos espontaneamente ás condições que forem exaradas nos estatutos.

Uma junta geral, cuja sédu será em Lisboa, formará o nucleo da sociedade geral de viticultura portugueza, correspondendo-se directamente com todos os comicios, reunindo todas as communicações que lhe forem por elles transmittidas, e dirigindo a publicação de um jornal de viticultura, que será distribuido a todos os comicios. Esta junta central será encarregada de representar, perante o governo e os corpos legislativos, os interesses dos centros vinicolas do paiz segundo as indicações expressas dos respectivos comicios que não sejam contrarias ao bem geral.

Formará d'este modb a viticultura portugueza em pouco tempo um corpo respeitavel, cheio de illustração e patriotismo, capaz de dirigir e velar pelos seus proprios interesses, que são os do paiz, concorrendo poderosamente para a prosperidade da republica.

Resta-me agora fallar com mais particularidade da doutrina que encerra o artigo 4.º da portaria de 24 de agosto, e que se refere á creação de escolas regionaes de viticultura ou vinhas e lagares-escolas.

O governo mostrou estar profundamente compenetrado da conveniencia e necessidade da creação d'estas escolas para o adiantamento da industria vinhateira pela exemplificação dos bons processos de viticultura e vinificação, e para facilitar a educação de feitores vinicolas, quando recomendou aos vogaes da commissão que estudassem e lhe propozessem os logares e as condições organicas da creação d'estas escolas. E nem podia ser de outro modo, porque á sua illustração não devia escapar que este era o meio mais seguro e facil de promover os melhoramentos technicos que esta industria reclama.

Julga muita gente que, em geral, os nossos viticultores são em extremo pertenciosos e vivem persuadidos de que nada têem que aprender em materia de viticultura e vinificação. É isto um erro e uma grande injustiça que se lhes faz. Pelo contrario eu tenho sempre encontrado, mesmo entre aquelles que podiam com mais rasão estar convencidos do seu merito, como bons e distinctos productores, uma ingenua modestia e um louvavel desejo de se instruirem, lastimando muitos o não terem ao seu alcance os meios de adquirir aquelles conhecimentos que reputam necessarios. Devo-lhes este publico testemunho, e estou convencido que, de todas as providencias que o governo póde adoptar para o desenvolvimento da in-

dustria vinicola nenhuma seria recebida com mais agrado do que a creação das escolas regionaes de viticultura, a não ser a construcção completa das vias de communicação e o estabelecimento definitivo dos bancos ruraes.

Entre todos os ramos da sciencia agricola, a viticultura é seguramente a mais complexa e a que requer maior somma de conhecimentos positivos e maior aptidão pratica.

Desde a escolha do terreno para a plantação da vinha até que o vinho esteja prompto para ser entregue ao commerciante ou ao consumidor, innumeraveis são as questões que se podem apresentar e que nem sempre se podem resolver pela simples pratica tradicional adquirida em relação a um logar, porque ella póde deixar de ter applicação a um logar differente, em que as condições sejam diversas. A resolução de muitas d'essas questões depende do auxilio das sciencias physico-chimicas e da pratica de certas manipulações, que só homens especiaes e devidamente habilitados podem fazer com segurança; taes são as que dependem da analyse das terras, dos estrumes, dos mostos, do vinho e de outras muitas. Bem ou mal a viticultura tem vivido e progredido sem auxilio das escolas especiaes; porèm quantos ensaios empyricos, quantas tentativas infructuosas e até ruinosas tem custado essa vida e esse progresso?

Seria superfluo agora demonstrar a necessidade da creação das escolas regionaes de viticultura, poisque o governo está convencido d'ella, e todos os vinhateiros as desejam. Limitar-me-hei portanto ao que recommenda á commissão a portaria de 24 de agosto, e unicamente no que diz respeito ás provincias do norte.

Definirei primeiramente o que entendi por escolas regionaes de viticultura ou *vinhas* e *lagares-escolas*. Esta ultima denominação encerra em si a definição pedida. São estas escolas estabelecimentos vinicolas, comprehendendo vinhas, lagares, adegas e todos os accessorios dispostos, organisados e administrados de modo que possam servir para exemplo e escola de vitienltores, fornecendò a instrucção theorica e pratica aos que desejarem ser feitores vinicolas. Devem tambem estas escolas proporcionar aos lavradores vinhateiros os meios praticos de resolver as questões da sua industria, que dependem do auxilio da sciencia.

A portaria de 24 de agosto não limitou o numero d'estas escolas; porém, ainda que eu esteja convencido da utilidade da sua multiplicação por todos os centros vinicolas, não creio que estejamos desde já habilitados para constituir e sustentar tão numerosas escolas. Assim devo limitar-me a indicar como absolutamente necessaria a creação de uma unica para a instrucção das provincias do norte. A sua collocação mais conveniente parece-me ser em alguma das propriedades que se encontram nas proximidades da Regua, e pelas seguintes rasões. Em primeiro logar a Regua póde considerar-se o coração do paiz vinhateiro do Douro, em constante

relação com toda esta região e ainda com os outros centros vinhateiros ao norte e ao sul do rio, e com a cidade do Porto, emporio do commercio dos vinhos de todas estas regiões. Em segundo logar esta villa está por um lado contigua aos sitios em que se produzem os vinhos mais generosos do paiz, e pelo outro não dista consideravelmente do começo da região que produz os vinhos verdes, podendo assim a escola, que ali se estabelecer, levar as suas investigações a esta ultima região e proporcionar-lhe os meios de melhorar o tratamento das suas videiras e a preparação dos seus vinhos. Em terceiro logar é finalmente n'este sitio em que mais prompta e facilmente se podem encontrar quintas adequadas, pelas construcções já existentes ou pela facilidade de as modificar, ao estabelecimento da escola.

As escolas regionaes de viticultura devem ter, como já em outra occasião lembrei ao governo:

1.º Uma vinha que possa servir de modelo de boa plantação e cultura e na qual se possam ensaiar os diversos methodos da plantação e tratamento completo das videiras;

2.º Uma collecção viva de todas as castas de videiras do paiz e das melhores castas exoticas, não só pela conveniencia dos estudos ampelographicos e para facilitar a synonymia das castas, mas tambem para ensaiar e reconhecer a diversa aptidão das mesmas castas para a producção dos vinhos das differentes categorias;

3.º Lagar e adega com todos os utensilios, vasos vinarios e prensas que possam servir de modelo e demonstração para ensinar e ensaiar os methodos de vinificação e tratamento dos vinhos;

4.º Uma tanoaria modelo, forja e officina de reparação de machinas e instrumentos vinarios e de viticultura, não só para serviço usual, mas tambem para ensino dos alumnos;

5.º Um laboratorio chimico para analyse de terras e ensaios dos mostos e dos vinhos e para todos os estudos concernentes á œnologia;

6.º Uma officina de distillação com apparelhos apropriados á distillação economica nos estabelecimentos ruraes;

7.º Collecções de rochas, productos chimicos, instrumentos de physica e meteorologia e tudo o que for indispensavel para o estudo elementar das sciencias accessorias.

O ensino dos alumnos, alem da pratica de todas as operações do campo, do lagar, da adega e da tanoaria, constará de uma instrucção elementar sobre *geologia*, *botanica*, *meteorologia*, *chimica*, *economia* e *contabilidade rural*, viticultura e œnologia, sendo todos estes conhecimentos restrictos á parte indispensavel para a completa comprehensão da industria vinicola.

Um director, um professor de sciencias, um mestre feitor e outro ta-

noeiro e um secretario, tendo a seu cargo a escripturação e o ensino de contabilidade rural applicada á viticultura, julgo que podem satisfazer, pelo menos durante os primeiros tempos, ao ensino dos alumnos e ao serviço technico e administrativo do estabelecimento.

Para o ensino de dez alumnos será sufficiente uma quinta cuja superficie util comporte 10 hectares de vinha, tendo alem d'isso as officinas indispensaveis e casa de alojamento para os alumnos e empregados que ali devem estar permanentemente.

O orçamento annual da despeza da escola não deve exceder a réis 6:000$000, comprehendendo a renda ou os encargos para a aequisição e goso da propriedade.

Os alumnos podem ser prestacionados pelas juntas geraes, pelos comicios, pelos particulares e em ultimo caso pelo governo, precedendo para a admissão concurso e sempre com previo exame de instrucção primaria.

O curso completo para feitores vinicolas deverá fazer-se em tres annos, sendo constantemente o ensino theorico acompanhado dos exercicios praticos, quer seja no campo, quer nas officinas, segundo as conveniencias dos trabalhos proprios de cada estação, para o que se deve redigir um programma completamente desenvolvido.

Os cursos theoricos e as demonstrações praticas serão publicos, para que possam ser utilisados por todos os que tiverem interesse em se aproveitar d'elles para a sua propria instrucção.

Não tenho a pretensão de affirmar que o systema que proponho seja perfeito, nem aindaque seja o melhor que desde já se possa pôr em pratica; tenho porém a convicção de que é perfeitamente exequivel o harmonico, e que da sua realisação resultará um grande impulso á viticultura no sentido do seu adiantamento e restauração, adiantamento e restauração que, alem de ser uma imperiosa necessidade para Portugal, é mais do que tudo um dever.

Moncorvo, 4 de fevereiro de 1868. = *Visconde de Villa Maior.*

RELATORIO

Sobre os processos da vinificação nos principaes centros vinhateiros do sul do reino, pelo commissario do governo, João Ignacio Ferreira Lapa

Nas excursões œnologicas do anno passado, 1866, pude apenas visitar onze dos vinte centros vinhateiros principaes em que subdividi a região sul do reino.

Era natural que na quadra da vindima d'este anno, 1867, procurasse levar as minhas averiguações aos centros que não pude percorrer na quadra passada, quando mesmo a portaria de 24 de agosto que renomeou a commissão dos estudos œnologicos não prescrevesse esta condição aos commissarios.

Foi um pouco menos extenso o percurso das minhas excursões, porque foi mais passeado e detido, e mais especialisado o exame em cada um dos centros aonde cheguei. Depois, o periodo das vinificações foi n'este anno mais curto, porque o receio de que o excessivo calor acabasse de passar a uva, como passou em varios sitios, fez com que todos antecipassem a vindima, podendo-se dizer que n'este anno se vindimou e vinificou mais cedo e em menos tempo que no anno passado. Isto fez que dos nove centros a que me propunha ir, ficassem ainda alguns por visitar, como foram o Algarve, Cadaval, termo de Lisboa e a parte norte da região vinicola de Torres Vedras formada pelos concelhos de Mafra e da Lourinhã.

Os centros que foram objecto das minhas excursões n'este anno são, começando do poente para leste: — Carcavellos, Camarate, Bucellas, Alemquer, Azeitão, Cadafaes e Alto Alemtejo.

I

REGIÃO DE CARCAVELLOS

Junto á foz do Tejo e por detrás da torre de S. Julião da Barra demora a região vinicola de Carcavellos, cujos vinhos eram outr'ora tão afamados, que se consideravam logo *immediatos* aos vinhos do Douro e da Madeira. Postoque esta região comprehenda um certo numero de freguezias e uma extensão não inferior a duas leguas quadradas, é Carcavellos o logar em que se produzia o mais precioso vinho d'este nome, e n'este mesmo eram os chamados *lombos de Carcavellos* as courellas mais privilegiadas. Os *lombos* são as collinas suaves que se estendem á beiramar de Carcavellos; terrenos em parte anateirados, em parte rochosos, com magnifica exposição a sueste, ao mesmo tempo enxutos sem ser aridos, que devem talvez a estas condições a sua superioridade para vinhedos aos outros terrenos das immediações.

Com effeito o solo formado pelo deposito das aguas que cobriu mais ou menos completamente a formação secundaria, a qual parece estender-se por toda a costa oceanita do nosso paiz desde a foz do Tejo até Aveiro, offerece em Carcavellos uma camada bem temperada de argilla, de areia e de cal sustentada por um sub-solo umas vezes marnoso, outras vezes cascalhoso, outras ainda grosifero, qual d'elles o mais ageitado á cultura da vinha e da vinha delicada, que requer em cima uma capa não muito espessa de terra substancial, e no fundo, um terreno permeavel que dê facil escoante ás aguas.

A esta boa lotação e arranjo mecnanico dos terrenos reune Carcavellos, nos *lombos* especialmente, um relevo suave, tanto quanto é necessario para sacudir o excesso das aguas, sem desnudamento da flor mimosa do solo, relevo que expõe a cultura por igual ás influencias da luz e do calor, e que deixa correr os ventos sem obstaculo para dissipar as humidades do ar e do terreno.

E a tudo isto ajunta-se o contacto das aguas, que refrigerando no verão e aquecendo no inverno este já pedaço de costa, acabam assim de temperar o clima tão propicio quanto é caroavel o tempero do torrão. A proximidade das aguas parece exercer uma notavel influencia e favoravel na *producção* das vinhas que as *guarnecem;* e já Plinio tinha feito a observação d'este facto, citando em apoio o haverem perdido a sua reputação as vinhas de *Enus*, cidade da *Thracia*, *por se lhes ter* desviado o curso do rio Ebro, que as banhava. Nos tempos actuaes póde ver-se o mesmo facto passando em revista algumas das regiões vinicolas. O vinhedo de Tokay, por exemplo, que tem a fama de produzir o primeiro vinho licoroso do mundo, plantado por ordem do imperador Probus no anno 280 no monte d'aquelle nome, no condado de Zemplin, entre Buda e Cracovia, fica na foz dos rios, Theisse e Brodog.

É na vertente do Vesuvio fronteira ao mar que existem os vinhos do celebre *lacryma Christi*.

As collinas que cercam o lago Averno entre Puzzollo e Baia produziam aquelle *falleruo, generosum et lene,* como o requeria Horacio.

O *Johannisberg* e os outros grandes vinhos da Allemanha são produzidos na margem esquerda e direita do Rheno e do Meuse.

Os dulcissimos vinhos do Archipelago recebem de todas as partes a influencia das aguas do Mediterraneo.

As vinhaterias do Medoc a contar do cabo de Graves estão todas escalonadas, as melhores principalmente, sobre a margem esquerda do rio Gironda; e continuam *sobre as margens* do Dordogne e do Garona. No nosso paiz os grandes vinhos da Extremadura guarnecem as duas margens do Tejo, e os do Porto são produzidos, como se sabe, *nas* vertentes alcantiladas do Douro. Diz-se no Douro, como resumo da mais excellente posição de um vinhedo, que *a vinha deve ter o pé no rio e um fogão ao pé.* E tambem que a vinha deve ouvir *bater a espadella do barco.* Tudo isto quer dizer que a vinha deve estar proxima ás aguas do rio. Isto é, nem muito alta que o frio das alturas lhe entorpeça a maturação, nem longe, que não aproveite da uniformidade da temperatura operada pelo rio. Mas se a proximidade dos rios favorece a cultura da vinha e a boa qualidade da uva, já não succede outro tanto ao contacto das terras de vinha com o oceano. Os grandes mares afugentam a vinha, assim como a oliveira. A França, que tem a Gironda vestida das mais bellas vinhas, não produz senão vinhos para queimar na costa oceanica. O departamento da Charente, que pega com o da Gironda, quasi não produz outra especie de vinha na parte banhada pelo oceano.

No nosso paiz o Tejo e o Douro tão mimosos de vinhas contrastam com a costa oceanica. Collares, Mafra, Ericeira, Lourinhã, Peniche, e d'ahi para cima até ao Minho a vinha rarcia, e a que existe produz vinhos fracos

e aguados, que podem ainda n'um ou n'outro ponto apresentar alguma qualidade apreciavel, mas que em geral são vinhos inferiores.

Mas porque é esta grande differença no modo de obrar do mesmo elemento, segundo se apresenta em grande ou pequena massa ao contacto dos vinhedos. A differença provém do grau de humidade. A vizinhança do oceano ou das grandes massas de agua entretem uma humidade habitual no ar e nas terras. E a vinha, assim como a oliveira, são prejudicadas senão na vegetação, na fructificação pelo menos, pelo excesso da agua. A humidade faz madeira, folhagem e viço ou verdura; e a vinha quanto mais viçar e bracejar varedo, menos fructo cria e menos sacharino. A vinha quer calor, mais ainda que a quantidade absoluta d'este, a boa distribuição d'elle, e mais ainda que a boa distribuição, o menor frio nocturno na epocha da maturação, isto é, a maior uniformidade da influencia calorifica. Mas requer alem d'isso uma certa seccura, porque a humidade combate victoriosamente a influencia do calor; este concentrando os succos no fructo, aquella fazendo-os desandar para a planta, que arvoreja á custa dos cachos.

Entretanto Carcavellos, tanto á vista do Tejo como do Oceano, devia resentir-se da influencia contraria d'este, se outras causas concorrentes a não neutralisassem. Estas são: a sua baixa posição, que lhe augmenta o calor, e os ventos da terra que ali sopram habitualmente durante todo o verão, os quaes repellem a humidade vinda do Oceano, na epocha em que mais poderia difficultar a maturação da uva. Acontece justamente a Carcavellos o que se passa na região vinhateira do Medoc, que tambem proximo á foz da Gironda, produz vinhos melhores que os da planicie de Palus, situada mais longe do Oceano.

Carcavellos é hoje apenas uma recordação do que foi. A doença matou-lhe todos os seus prosperos vinhedos. De 3:000 pipas que produzia está actualmente reduzida a 12 pipas! E estas mesmas são colhidas apenas por dois vinhateiros os srs. Paulo Jorge e Dias Pereira.

Os vinhos de Oeiras, que no tempo do marquez de Pombal eram comprados pela companhia do Alto Douro; os vinhos brancos do Livramento, de Paredes e de Galliza, cujos terrenos são mais delgados, e que eram tão gabados; os moscateis da quinta do Junqueiro e da casa Paganino, que hombreavam com os de Azeitão, todos elles existem apenas na memoria contristada dos seus productores ou herdeiros. Faz dó correr a vista pelos *lombos de Carcavellos*, outr'ora vestidos de pampos verdejantes e a pender de fructo, agora na força da canicula, ouriçados de rastolho do magro trigo que produziram. Comtudo novas bacelladas vão sendo plantadas. E entre os que se resolveram a esta tentativa, que pena é não ter occorrido mais cedo, podem citar-se com louvor o sr. Pinto Coelho, que tem hoje uma linda e grande bacellada de dois annos na sua propriedade;

e os srs. marquez de Pombal, conde da Lapa, Morgado da Alagoa, Paulo Jorge e Dias Pereira. Os pequenos vinhateiros hão de seguir o exemplo, e com uma boa e cuidadosa enxofração não será para admirar que dentro de quatro ou seis annos Carcavellos esteja, viniculamente fallando, restituido ao seu antigo esplendor.

Este anno não foi ainda assim dos mais escassos. As 12 pipas grangeadas pelos srs. Paulo Jorge e Dias Pereira são como que um retorno aos tempos felizes de Carcavellos, poisque nos annos ultimos a producção andava por 3, por 2, e até por 1 pipa sómente.

Estes dois vinhateiros, nomeadamente o sr. Dias Pereira, tem replantado sobretudo por mergulhia. A vinha d'este ultimo senhor, que percorri e que é bastantemente extensa, está toda mergulhada, e espera elle dentro de quatro a cinco annos colher para cima de 60 pipas.

Penso que fez bem; mas não sei se não poderia ter feito melhor.

A *mergulhia para ficar* (provignage dos francezes), postoque seja preferivel á *mergulhia para levantar* (marcotage), é ainda assim menos vantajosa que o repovoamento com *bacello*, ou melhor com *barbados* de viveiro.

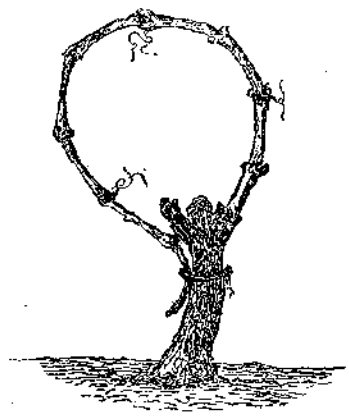
A mergulhia é um meio prompto, postoque um pouco caro, de repovoar as vinhas rareadas; mas não é o que proporciona plantas mais vigorosas e productivas. Comprehender-se-ha isto bem, sabendo que na vinha, como em todas as arvores, a força de ereação parece affluir para os extremos da planta, isto é, para as raizes, e para as pontas das varas. Quando pois se mergulha e enterra uma vara de cepa com o fim d'esta vara deitar raizes na parte enterrada e poder depois nutrir-se como individuo novo e isolado, os olhos da parte mergulhada sendo então olhos intermedios entre a raiz da planta-mãe e a ponta do *mergulhão* não podem ser, por aquella tendencia da seiva para as extremidades, tão bem nutridos como se estivessem no extremo de um bacello. Acontece aos olhos intermédios na vara mergulhada o mesmo que aos olhos intermedios na vara de poda, que são, como se sabe, sempre os menos productivos. Depois, de duas cousas uma: ou os mergulhões se desmamam cedo para não cansarem a cepa-mãe, em cujo caso estranham, porque as suas fracas raizes não estão em proporção de vigor com as exigencias do novo pé de cepa; ou se *desmamam* tarde, em cujo caso deixam as cepas de que provieram muito extenuadas, se são já velhas ou de pouca força.

N'outra qualquer epocha a mergulhia apenas teria estes inconvenientes; mas depois dos longos annos da doença que tem affectado mais ou menos todas as cepas, cujas forças ainda as das castas mais vigorosas estão bastantemente debilitadas, a mergulhia ha de necessariamente passar em legado ás novas plantas esta debilidade das cepas-mães, e muito melhor a predisposição á doença, não só porque os novos pés não são ali-

mentados desde o principio com seiva nova por elles proprios bebida da terra, senão com a seiva de um pé que mais ou menos tem soffrido, mas porque ficando o mergulhão habitando a mesma casa, isto é, no mesmo terreno, na mesma exposição, sujeito ás mesmas influencias que as da cepa-mãe, a identidade das circumstancias externas conspirará a entreter na pequena planta o estado e a compleição da grande de que provem.

Nada ha como os viveiros, seja para plantar uma vinha de novo, ou para repovoar uma vinha velha. Todos os bons auctores de viticultura preconisam os viveiros acima de todos os outros modos de plantação. Por via do viveiro faz-se a escolha das melhores castas. Tem-se a garantia de que o barbado que se vae plantar é forte, bem constituido e que ha de vingar, poisque não se plantam senão os que estão em boas condições. Depois a planta de viveiro, para quem tem o cuidado de o preparar de antemão, leva dois annos de dianteira aos mergulhões e aos bacellos. Dirão que o barbado estranha na transplantação, que as suas raizes são molestadas na arranca, e que não poucas vezes morrem necessitando repovoação. Mas se os viveiros forem feitos pelo systema do sr. Jobard-Passy, em que a nova planta entra na cova com o cubo de terra em que enraizou, nenhum d'aquelles riscos será para temer. De resto ou se plante bacello ou barbado, qualquer dos dois processos é preferivel á mergulhia, se se quer obra definitiva, segura e garantida.

A poda usada na região de Carcavellos é rasteira, a uma ou duas varas, conforme o vigor da cepa, e sempre com uma *espera* ou *guarda* de dois olhos. A vara de poda fica com sete ou oito olhos, mas *cegam-se* geralmente os dois da ponta.



Empa-se a vara em circulo, atando-se a ponta d'ella, ou á propria cepa, quando não é estaladiça, ou a um tutor nas castas de vara vidrenta, como é, por exemplo, a do arintho.

Esparram-se as cepas do excesso de folhagem nos verões frescos, mas não quando os calores são intensos. Em cujo caso a parra abriga a uva e evita que ella seja queimada pelo sol. É pouco empregada a estrumação, a não ser nas vinhas velhas de que ha hoje bem poucas.

Dão-se geralmente duas cavas. A enxofração tem tardado a entrar em Carcavelios; mas ha tres annos que os poucos vinhateiros que não tinham arrancado as cepas, se desenganaram e começaram a enxofrar, e desde então a producção augmentou alguma cousa.

O sr. Paulo Jorge queixou-se-me da impureza e inefficacia dos enxofres, que n'estes dois ultimos annos tem achado serem menos proficuos para a destruição do *oidium*. Tem elle notado que a barrica de enxofre que d'antes pesava 75 a 85 kilogrammas, pesa hoje 100 a 120 ditos; o que elle attribue á mistura do enxofre com substancias estranhas, taes como a óca, o gesso, a farinha de ervilha e de treonoço. De um d'estes enxofres pesados fiz em sua casa um ensaio pelo fogo, e reconheci que era puro de fraude; mas que era *enxofre moido*, e não a *flor de enxofre*. Ora o enxofre moido é menos efficaz e é mais pesado que o enxofre em flor; não deixa por isso de ser um engano a sua venda pelo outro, tanto mais que o enxofre moido não *empôa* a cepa tão bem, nem se fixa sobre os tecidos verdes por causa das suas particulas mais grossas e solfas.

Seria bem para desejar que o governo viesse em soccorro dos vinhateiros, obrigando os vendedores de enxofre para as vinhas a declarar as barricas que são de *flor*, e as que são de *enxofre moido*, e mandando fiscalisar esta classificação, de maneira que o comprador soubesse a qualidade do enxofre que se lhe vendia. Nas alfandegas podia e devia fazer-se esta discriminação, marcando-se as barricas com o nome da qualidade do enxofre, e sellando-as de modo que o enxofre podesse ser visto pelo comprador, sem poder ser deslocado para outra barrica.

Eu posso asseverar que muito do enxofre que tenho visto por diversas partes é quasi todo moido e não a *flor d'elle*; e talvez esta circumstancia não seja estranha ao fraco resultado que se tira da enxofração em um grande numero de pontos, e a haver diminuido a efficacia da enxofração em outros, aonde nos primeiros annos se patenteou vantajosissima.

O enxofre moido distingue-se da flor, porque a sua particula vista com a lente é laminosa e esquinada, e não aggregada em pequenos cachos de espherulas; porque é mais pesado em igual volume, porque não empôa bem e se despega facilmente dos objectos em que se fez cair; porque finalmente é mais esbranquiçado e tem uma certa aspereza ao tacto.

O enxofre moido, a não ser finissimamente triturado e penejrado, tem uma virtude preservativa metade menos efficaz que a do enxofre sublimado. Em França empregam-se geralmente 95 a 100 kilos de enxofre

por hectare de vinha, quando é em flor; mas quando é moido leva-se a quantidade a 200 kilos por hectare.

Mas a inefficacia da enxofração não depende só da pureza ou impureza do enxofre, de ser ou não moido, e sendo moido de ser muito, ou pouco fino. Parte e não pequena do insuccesso provém tambem das condições em que é feita a enxofração.

São poucos os que enxofram mais de uma vez; quando o dado são tres vezes. Uma em maio, outra em junho, e a terceira em julho. Ha quem enxofre preventivamente, isto é, antes da doença apparecer, mas se ella apparece não enxofram mais, persuadindo-se que se o enxofre não póde precaver, tambem não póde combater o inimigo. O que é erro crassissimo, vistoque o enxofre não previne, o enxofre cura; mas quando ha de curar já a maior parte d'elle caíu da cepa.

Ha quem enxofre duas e tres vezes; mas não regulam sempre bem a quantidade do enxofre em cada uma das operações. Geralmente deita-se sempre mais enxofre quando ha menos doença a medicar. O que deve ser o inverso. Em França deita-se a cada hectare de vinha da primeira vez 20 kilos; da segunda 30 kilos; e da terceira 45 a 50 kilos. Esta progressão do remedio segue a progressão dos ataques da doença, que como se sabe vão, cada vez que repetem, sendo mais extensos e causando mais estrago na novidade.

O empoamento das cepas tambem não é perfeito em geral. O que se vê, ou se enxofre muito ou pouco, é o enxofre ficar em monticulos e não em camada uniforme sobre os cachos, as folhas e as sementes. Ora d'este modo inutilisa-se em pura perda mais de tres quartas partes da acção do remedio. Porque esta acção é toda de contacto, como se póde verificar, vendo com uma lente uma folha de vinha doente, ou um bago. Acha-se então que só nos pontos de contacto, ou de grande approximação das particulas do enxofre aos filamentos do bolor, é que este secca e se cresta, mirrando-se e desapparecendo.

Este mau modo de empoar não depende sómente da impericia ou descuido dos operarios mal dirigidos e inspeccionados. Depende tambem do instrumento que se usa, e do estado em que se acha o enxofre na occasião do serviço.

A *broxa* de *Cazallis-Allut* faz mau serviço, porque ou se engasga facilmente se o crivo é miudo, ou não espana bem se é largo.

O *folle de Vergnes* é incomparavelmente preferivel á broxa, porque a corrente do ar antes de impellir o enxofre, bate-o e divide-o dentro da caixa, fazendo-o assim saír em nuvem de pó, e não em folhecos ou gommos.

O enxofre tirado immediatamente da barrica para a broxa, ou para o folle, como geralmente se pratica, invalida não pequena parte do resultado que se espera da sua applicação, porque se acha ali calcado e coadunado.

Seria conveniente esmiuça-lo, passando-o por um peneiro antes de o deitar às cepas.

As castas de uvas mais communs em Carcavellos são entre as brancas: o *gallego dourado*, o *arintho*, o *boal*, de que ha algumas variedades, a *folha de figueira* e *rabo de ovelha*. Entre as castas tintas contam-se: a *trincadeira*, ou *tinta rija*, o *torneiro* ou *espadeiro*, *tinturciro* ou *roal*, e *negra molle*.

Não pude fazer ensaios do grau saccharino dos mostos n'esta localidade; mas asseguram-me que a uva, mesmo nos annos pouco favoraveis, attinge um grau superior de doçura. Entre as mais doces notam-se o *gallego dourado*, o *rabo de ovelha*, a *folha de figueira*, a *trincadeira* e o *espadeiro*.

A vindima começa geralmente pelo S. Miguel. N'este anno porém antecipou-se.

Os maiores proprietarios têem lagar de pedra com vara. Os pequenos colheiteiros têem lagariças de madeira com prensa de pau do genero das que se chamam *aranhas*, nas quaes é o proprio *trincho* ou *adufa*, que serve de porca e de chave ao parafuso. Este levanta-se do centro do taboleiro em que se faz a pisa, e é em torno d'elle que se arma o *pé* para ser carregado pelo trincho.

A uva é desengaçada por $^1/_4$ a $^1/_3$, se os engaços estão verdes, em uma *ripadeira* ou grade de pau. Antigamente, quando havia abundancia de uvas, pisavam-se estas no lagar, e ahi mesmo se operava a fermentação. Actualmente a pisa faz-se nos lagares, o mosto que escorre da bica aberta para o *tino* é transportado para os balseiros, aonde se deita depois a balsa. A fermentação nos balseiros dura de seis a sete dias. Ao fim d'este tempo o mosto tem ainda doçura bastante, mas sem embargo d'isso passa-se para os toneis, aonde continua a fermentar durante dez a quinze dias. A balsa volta outra vez ao lagar para ser espremida, e este vinho de espremedura ajunta-se ao primeiro. Ao cabo d'aquelle tempo o vinho está quasi *secco*, e é então que se aguardenta, e se lhe mistura um pouco de vinho abafado. O vinho branco é fabricado segundo o methodo commum, isto é, depois de pisada e espremida a uva no lagar, é o mosto que corre de bica aberta envasilhado em toneis destapados, onde fermenta por espaço de um mez; ao fim d'este tempo aguardenta-se, mistura-se-lhe o abafado, e mais tarde trasfega-se.

Como se vê, a vinificação em Carcavellos nada tem de particular. O que aqui se pratica é o systema geral de vinificar, ainda assim o menos imperfeito.

As fermentações são longas, mas completas. Todo o assucar dos mostos desdobra-se. Na adega do sr. Paulo Jorge tomei o grau saccharino aos seus vinhos brancos, que faziam no dia em que realisei o ensaio vinte e

sete dias de fermentação, e achei em um d'elles apenas 1,5 por 100 de assucar, e n'outro 1 por 100. Estavam quasi seccos.

N'um vinho tinto da mesma adega que tinha de feito dezoito dias, achei 4 por 100 de assucar, mas viria a secco passado que fossem mais dez dias.

Portanto a doçura que se nota nos vinhos de Carcavellos, e com a qual Filinto Elysio suavisava a amarga saudade da patria [1], depende inteiramente do vinho abafado que se lhes addiciona como adubo.

Para segurar este tempero faz-se necessaria a aguardentação, que regula geralmente por 3 a 6 canadas por pipa, mas que de facto é maior que isto, se se metter em conta a que leva o vinho abafado.

Os vinhos de Carcavellos tintos e brancos dosam geralmente 20 por 100 de alcool absoluto. Calculando que a media da força saccharina dos mostos seja de 28 por 100, o que corresponde a 14 por 100 de alcool, virá a ser a aguardentação total de 6 por 100. Não é exagerada em attenção á qualidade um pouco licorosa d'estes vinhos.

Os vinhos de Carcavellos como os do Douro e da Madeira melhoram muito com a idade. Esbatem depressa a côr, e ganham um perfume ao cabo de quatro ou cinco annos, tão vivo e grato, que parecem vinhos de maior velhice.

Não ha talvez vinho novo que se faça mais cedo.

Eu penso que as bellas qualidades dos vinhos de Carcavellos dependem tanto da qualidade da uva, como da discreta maneira com que o sabem adubar.

O vinho abafado e a aguardentação são dois grandes recursos do vinhateiro, ou dois grandes prejuizos da sua fazenda, conforme as circumstancias em que os empregam. Tem alguma cousa d'aquelles remedios heroicos, que ou salvam o doente ou o precipitam na cova.

Quando o vinho nasceu com as qualidades de um vinho fino e com a tendencia para vinho licoroso, o emprego do vinho abafado e a aguardentação não fazem senão pôr o remate a uma qualidade natural. Mas quando o vinho sáe mediocre, travoso, encorpado, cheio de tinta e de agulha, a mistura com o abafado ha de necessariamente parecer sempre um enxerto. É a gralha com as pennas do pavão. E se fosse só isto, e se os principios dos dois vinhos se abraçassem e compozessem, lá viria um dia em que a harmonia se estabelecesse e o vinho tomasse o caracter da sua unidade. Mas não. O abafado no meio de um vinho *raso*, é como o homem bem educado no meio do vulgacho petulante e ignaro. Não ha intelligen-

[1] *Rapaz, deita mais vinho*
Vê, se inda achas do doce Carcavellos
Garrafa n'algum canto.
(Obras de Filinto Elysio, tom. 3.º, *Ode Genial.*)

cia possivel, e a contrariedade salta de todos os pontos. O assucar de um lado e o fermento do outro procuram-se para se gladiarem através os embaraços quietadores do alcool. Ao principio a luta é pacifica, mas o alcool, o medianeiro n'esta discussão, vae passando a ether, ligando-se aos acidos; e se a collagem, a trasfega ou a mecha não vem desbastar um dos athletas (o fermento), um bello dia de nevoa, de trovoada ou de calor intenso, assanhará aquella febre lenta dos dois inimigos, ao ponto de accender a fermentação secundaria. O estado em que se acha o vinho, quando se emprega o *abafado* tem uma grande influencia no resultado do tempero.

Julga a maior parte que é indifferente escolher a occasião para dar o *maduro* aos vinhos, mas não é assim.

Só em duas epochas se póde sem risco deitar o *abafado*, caso convenha com a indole do vinho; ou quando o vinho está em começo de fermentação, ou depois de estar completamente fermentado, quieto e limpo.

No primeiro caso o abafado não alcança justamente o intento do fabricante; porque entra em fermentação conjunctamente com o vinho novo, mas casa-se e compõe-se com elle como filhos da mesma revolução. A sua intervenção corresponde então ao emprego de um pouco de assucar ou de arrobe de uva, que se ajuntasse ao mosto com o fim de se produzir um vinho mais generoso d'elle.

No segundo caso a mistura do *abafado* corresponde litteralmente á lotação de dois vinhos; ambos serenos e socegados, ambos limpos, ambos completos no seu diverso estado. Não ha perigo de que se accenda nova fermentação, porque o vinho novo perdeu pelo completo da sua fermentação o fermento fresco que tinha; e quanto ao que vem no abafado, abafado ou moderado como está pelo alcool, não poderá senão excitar aquelle movimento intimo e obscuro de transformação, que já não é a revolta que destroe, mas a elaboração diuturna que aperfeiçoa.

É d'este ultimo modo que se emprega o abafado, ou a *mestra* em Carcavellos; e é por isso que os vinhos sáem com aquelle toque de licor perfumado tão identificado como se procedesse originariamente da uva.

Não é assim porém que se pratica na generalidade dos centros vinhateiros. O abafado é botado ainda quando o vinho não socegou; e o que é mais, o abafado nem sempre é um vinho, doce sim, mas quieto, mas bem abafado, mas crystallino e limpido.

Resulta d'aqui que entram em trabalho dois vinhos. Um que está a concluir a fermentação, outro que a tem suspensa pelo interdicto do alcool. Este distribuido por uma maior massa de vinho perde a sua acção sobre o fermento. E o vinho abafado, entregue desde então ás condições em que se achava quando recebeu o alcool, prosegue na sua fermentação, accendida agora pelo estado de actividade em que se acha o vinho novo.

Mas este procura acompanhar a fermentação intercorrente, e como já o não póde fazer de igual modo, não será já o seu assucar que se decomporá, porque este está extincto ou quasi; será a tinta, será o tartaro, serão os acidos, será o proprio fermento já precipitado, que entrarão em fermentações novas e anormaes.

II

REGIÃO DO TERMO DE LISBOA

Á região de Carcavellos succede-se para leste a do termo de Lisboa. O que eu chamo *termo de Lisboa* como região vinicola não é exactamente a região fiscal, assim denominada n'outro tempo para a percepção dos direitos municipaes, que passava alem da demarcação da cidade, e abrangia uma area maior que a propriamente chamada *cercanias* de Lisboa. Chamo termo a estas *cercanias* tão sómente.

Comprehende esta região Belem, Bemfica, Luz, Carnide, Lumiar, Odivellas e Poço do Bispo, que cingem ao poente, ao norte e a leste a cidade de Lisboa, banhada pelo Tejo do lado do sul.

Offerece-se este centro differentemente configurado emquanto ao relevo do terreno. Montanhoso em grande parte, e recortado de collinas numerosissimas, intercalladas de valles e bacias, algumas bastante extensas, é o *termo* uma circumscripção adequada á cultura da vinha pela exposição varia que possue, e pela amenidade do seu clima.

O terreno, sem que se possa dizer que seja de primeira qualidade para vinhas, é todavia prestadio, e em alguns pontos, como são: Poço do Bispo, as collinas de Chellas, de Odivellas e de Carnide, iguala em natureza o de Bucellas e de Camarate. É um grés fino ou argilloso, interposto de margas e calcareos, ás vezes com extractos de argillas ferruginosas que nos valles e bacias produzem um optimo torrão para trigadas, nos maiores fundos tractos magnificos de salão fino e de nateiro para hortas, e nas collinas e outeiros acolhem o olivedo e o vinhedo benignamente.

É nos extremos oriental e occidental do termo, aonde anteriormente á invasão do *oïdium* e ainda hoje mesmo, se via e vê maior condensação de vinhas. O concelho de Belem produziu ainda em 1865, 131 pipas de vinho, e o trato de leste, formado pelos sitios da Charneca e Poço do Bispo, talvez annos por outros produza o dobro d'esta quantidade.

A parte central do termo constituida pelos sitios de Benfica, Luz, Carnide, Lumiar e Odivellas é muito menos vinhateira. Em geral os terrenos d'esta parte media, que não estão tomados pelas muitas e bellas quintas de regalo, estão convertidos em terras de pão, em hortas e pomares.

Entretanto é rarissima em volta de Lisboa a propriedade rustica, ou mesmo quinta de luxo, que não possua maior ou menor pedaço de vinha. As latadas e parreiraes são até em todas as quintas dos suburbios de Lisboa e do interior da cidade um elemento de jardinagem que ninguem dispensa, seja para vestir caramanchões, para cobrir e ornar as ruas, ou para extremar os talhões consagrados ao hortejo, ao jardim, ao pomar, ao arborinho, etc.

Por isso, se o termo de Lisboa, pelo grande espaço que tomam as edificações, os arruamentos, jardins e hortas é uma das regiões vinicolas menos productivas de vinhas, em compensação é a que produz maior quantidade de uva para mesa e para embarque. Póde-se dizer que duas terças partes de uva creada no termo, não só a das parreiras mas a de vinha, são consumidas em genero ou exportadas.

As castas de uvas cultivadas no termo de Lisboa são das mais variadas, delicadas e escolhidas. As castas de parreira em parte nenhuma as ha melhores. A *ferral*, a *tamara*, o *dedo de dama*, a *uva maçã*, a *diagalves*, a *formosa*, o *moscatel*, nas exposições a sueste, são quanto póde ser gradas e primorosas.

Na casa de campo do sr. dr. Mártens Ferrão, sita no Poço do Bispo, tive ocasião de examinar o grau saccharino das principaes castas brancas e tintas na vespera do dia em que começou a vindima da sua pequena, mas a todos os respeitos bella vinha, uma das que se podem tomar para modelo de governo e de cultura.

	Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Mosto de diagalves	14°	21,0
Mosto de moscatel	12°,25	18,4
Mosto de gallego dourado	15°	22,5
Mosto de folha de figueira	17°	25,5
Mosto de trincadeira tinta	15°	22,5

Lotadas as castas nas proporções em que são casadas para fazer o vinho tinto, o mosto de:

			Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Trincadeira Negra molle	duas partes	deu	13°,25	19,9
Gallego dourado Arinthо Graciosa Diagalves	uma parte			

Não ha região vinicola menos homogenea que a do termo de Lisboa. Cada proprietario governa e educa a sua vinha como melhor entende. Cada um lá tem uma casta mais de sua affeição que faz predominar ás outras. Cada um faz a poda de um certo modo; vindima quando lhe parece, e fabrica o vinho segundo tal ou tal processo, que viu, ou lhe relataram em tal ou tal terra. Não ha moldo, nem modelo que possa servir de typo, como acontece mais ou menos nas outras regiões. Para estudar bem a região do termo de Lisboa em relação á industria vinicola é necessario percorre-la passo a passo, e visitar um grande numero de propriedades. D'esta anarchia ou individualismo resulta que as vinhas do termo não têem, nem podem ter um caracter fixo ou uma feição *sui generis*. São vinhos geralmente bons, antes de passarem ao dominio do taberneiro, mas que lembram todas as especies de vinhos do reino. Desde o Porto, até ao vinho da Lourinhã; desde o Bucellas até ao branco ribatejano; desde o Collares até ao vinho da Arruda.

De Lisboa saem muitos vinhos para embarque. É rara a quinta que não apresenta amostras de novidades, mais ou menos antigas, dignas de se porem a par dos melhores vinhos conhecidos n'outras regiões do reino. Mas é impossivel fazer uma generalisação exacta sobre elles: e para especialisar cada qualidade de vinho é preciso levar a averiguação a cada uma das lavras da localidade. O tempo todo consagrado durante a vindima aos estudos œnologicos gastar-se-ia só no termo, a querer minudenciar as suas diversas vinificações.

III

REGIÃO DE CAMARATE

VIAGEM AOS OLIVAES, SACAVEM E CAMARATE

Seguindo a margem direita do Tejo, do Poço do Bispo para leste, estende-se uma região vinicola, a de Camarate, quasi toda constituida pelo concelho dos Olivaes, e cujos vinhos pelo seu caracter e nome especial formam um grupo distincto intermedio aos vinhos encorpados da Arruda, e aos vinhos delgados e finos de Bucellas.

As povoações mais vinhateiras d'esta região são: Olivaes, Sacavem, Camarate, Unhos, Appellação, Tojal e Friellas. Não se póde dizer que seja montanhosa esta região, mas é cheia de collinas e outeiros, que continuam aqui a configuração da parte leste do termo de Lisboa. Os terrenos são da mesma qualidade, mas começam a apparecer as assentadas de margas e de calcareos que vão desenvolver-se mais para o interior na região de Bucellas, e que tornam já este tracto de terreno mais adaptado á cultura da vinha e do olivedo que o do termo. Tambem são estas as duas culturas predominantes, e o nome de Olivaes, dado á cabeça do concelho, se é justamente merecido pela densa vestimenta que corôa as collinas suaves d'esta região, é tambem a significação exacta da natureza do torrão; enxuto sem ser arido, marnoso, argilloso e calcareo, com sub-solo de tufo ou cascalhoso, torrão intermedio á rocha esfareladiça e ao salão, que nem é carnoso e possante que vice em luxos de vegetação, nem osseo e pedregoso que resista á penetração das raizes, torrão emfim propriissimo á cultura arborea e arbustiva, nomeadamente á da vinha e oliveira [1]. Encon-

[1] Verifica-se aqui aquelle desenho que já Virgilio estampava de bom terreno para olivedo.

Terreno trabalhoso, outeiro duro e ingrato
De argilla secca e pedra e só fecundo em mato
Ao vivaz olival Pallas os fez propicios.
Georgicas, livro 2.º, trad. de Castilho.

tram-se na região de Camarate grandes e magnificas propriedades, e entre estas ostentam maior figura a quinta do Cabeço nos Olivaes, pertencente ao sr. visconde dos Olivaes. Em Sacavem as quintas do sr. Marcos, a do Carmo, pertencente ao sr. Braamcamp; a do sr. Casquilho, ambas na estrada velha que vae aos Olivaes; a das Princheiras, em que ha uma fabrica de estampagem e de tinturaria; e a do sr. José Bento de Araujo, hoje pertencente ao sr. Coelho. Em Camarate são falladas a quinta das Pretas, pertencente ao sr. Anselmo Braamcamp; e a do sr. Couceiro. Em Unhos a do sr. padre prior. Na Appellação a quinta da sr.ª D. Maria José; a do sr. Luiz Caetano no Catojal; a quinta da Ramada em Friellas; na Portella a quinta do sr. visconde de Benagazil.

As castas de uvas da região de Camarate são todas as que se vêem nas outras regiões vinicolas da margem direita do Tejo. Apparece porém aqui uma casta branca nova, a *baldoeira*, que se assimelha um tanto á *folha de figueira* de Carcavellos e do termo, e que é notavelmente saccharina. Esta planta é a que n'outras partes se chama *Camarate*.

Em Sacavem tomei o grau saccharino ás seguintes castas:

Brancas	Grau gincométrico	Percentagem de assucar
Baldoeira ou Camarate	17°	25,5
Arinthio	14°	21,0
Graciosa	12°	18,0
Rabo de ovelha	15°	22,5
Gallego dourado	14°	21,0
Fernão Pires	13°	19,5
Diagalves	12°	18,0
Tintas		
Trincadeira	14°,5	21,7
Negra molle	11°,5	17,2
Bomvedro	13°	19,5
Tinta miuda	13°,5	20,2

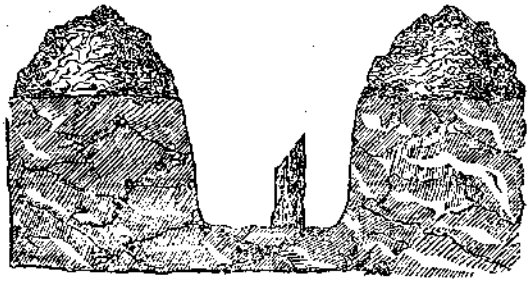
A força saccharina d'estas uvas approxima-se da que verifiquei nas uvas da quinta do sr. dr. Mártens Ferrão, no Poço do Bispo.

A cultura e governo das vinhas nada tem de especial. A vinha é mettida geralmente á manta. Usam do bacello com *vmhadoiro*. São quasi desconhecidos os viveiros. Repovoam as vinhas velhas por meio de novas bacelladas, e as clareiras por meio das mergulhias. Fazem-se algumas enxertias das castas mais refractarias ao *oidium*, pelo processo bem conhecido do *garfo* ou *racha*. Este methodo de enxertia, que é geralmente praticado em toda a parte, não é sempre o mais seguro, nem o que proporciona um individuo mais robusto.

Não posso deixar de mencionar aqui um processo de enxertia, que me

parece ser preferivel á enxertia de garfo, não só porque pega melhor, mas porque fornece um individuo vigoroso. Este systema de enxerto vem descripto na *Culture perfectionné du vignoble*, de Dubreuil; mas como esta obra não é familiar aos nossos vinhateiros, julgo fazer-lhes um serviço indicando-lh'o aqui.

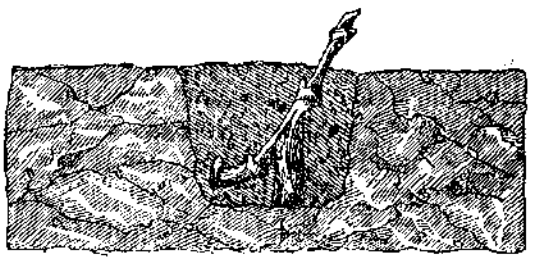
Escolhem-se das vides podadas as que tiverem um talão ou pedaço de vara de dois annos n'uma das pontas. Abacellam-se, como se fariam ás estacas para bacello. Depois de excavar a cepa, que se quer enxertar, corta-se em biez a cousa de um palmo abaixo da superficie da terra e abre-se-lhe a racha verticalmente.



Toma-se então uma das vides abacelladas e se corta, deixando-lhe tres nós. No entre-nó do meio levanta-se com uma navalha uma tira de casca,

e logo golpeia-se obliquamente o mesmo entre nó no sentido do aparo da casca, de maneira a formar uma especie de cunha, que se introduz na fenda da cepa. Liga-se e cobre-se o enxerto ao modo ordinario, e torna-se a deitar a terra na cova, conchegando-a contra o garfo, o qual deve ficar apenas com um olho fóra da terra. Este garfo fica assim collado á cepa por tres faces de contacto vivo, o que assegura mais que no garfo ordinario o seu *pegamento*. Alem d'isso como deita raizes do ultimo olho, esta nova fonte de alimentação ajunta-se á fornecida pelas raizes da cepa, o que não só robustece a vegetação do garfo, mas garante ou consagra a feição e a in-

dole da planta que o deu. Esta fórma de enxerto produz com tal força, que não é raro dar já uva no verão immediato á operação. É um enxerto que participa das condições do bacello e do garfo, e que enfeuda as raizes de dois individuos á manutenção de um só; chama-se-lhe por isso *enxerto de estaca-engarfada.*



O anno que não foi propicio á abundancia da uva, em toda a parte, foi avaro em Camarate e Sacavem; a quinta do Carmo, por exemplo, hoje arrendada ao sr. José Marques, e que produzia 30 pipas, deu n'este anno apenas 3 pipas. Em grande parte esta falta de producção é devida a não enxofrarem as vinhas.

Nos Olivaes, Unhos, Appellação, etc., houve maior colheita, porque aqui houve maior nascença e ha mais confiança no enxofre. Grande parte dos vinhateiros deixam de empregar o enxofre, porque receiam que os vinhos se lhes percam, não conhecendo meio efficaz de lhes tirar o cheiro sulphydrico; e assim antes querem ter menos vinho, mas que lhe sáia são. Na verdade, um só meio completamente efficaz, barato, commodo e isento de prejuizo de outra especie para tirar o enxofre ao vinho não o ha certo. Mas ha um conjuncto de recursos, que cuidadosamente empregados limpam os vinhos d'este defeito em mais ou menos tempo.

Ha as trasfegas repetidas, ha o emprego da *mecha*, ha a filtração através o carvão vegetal, processo de que fallarei com pormenor n'outro logar, ha o arejamento dos vinhos pela *torneira de regador*, ha as collagens com o barro de Hespanha e o carvão moido, ha finalmente a lavagem da uva.

Este ultimo recurso é, a meu ver, quando escrupulosamente feito, o unico radical. Eu presenceei na quinta do Cabeço o modo como o sr. visconde dos Olivaes manda fazer a lavagem da uva enxofrada, que é o mais perfeito que tenho visto.

A uva que vem da vinha é lançada em uma grande dorna cheia de agua e collocada junto a um tanque em ponto que fica inferior a este; a agua do tanque communica com a dorna e enche-a, procurando subir ao nivel que tem n'aquelle. Com esta força de ascensão, a uva que se deita na dor-

na é lavada debaixo para cima por uma corrente constante, que acarreta para fóra toda a flor do enxofre, visto esta ser mais leve que a agua. Alem d'essa lavagem em massa, um rancho de mulheres, dispostas em volta da dorna, apresentam a um jacto de agua que cáe no meio d'ella cada cacho por sua vez, passando esgalho por esgalho, quasi bago por bago, de maneira que nenhuma particula notavel de enxofre póde ficar entremeada na uva. Dirão que isto é trabalhoso, e que sáo caro quando a vindima é grande. Mas o sr. visconde dos Olivaes lavra geralmente as suas 90 a 100 pipas, faz a sua vinificação ao mesmo tempo que os seus vizinhos, e acha sempre um preço remunerador aos seus vinhos, que com este só tratamento da uva ficam *completamente limpos do cheiro do enxofre.*

Dirão ainda que a uva bebe agua, que esfria, e que o mosto e a fermentação hão de resentir-se d'este baptismo do vinho antes de nascer. A isto responde o sr. visconde, mandando ir a uva depois de lavada para o soalheiro, em cima de estrados de madeira. A uva ahi enxuga mais com o vento do que pelo sol; murcha-lhe o engaço e avellam um pouco os bagos. Pelo avellamento assim a uva perde mais humidade que a que pôde beber, e aquece mais do que esfriou no banho. Não ha que receiar nem *aguamento* ao mosto, nem preguiça á fermentação.

Mas sem condemnar absolutamente o avellamento, entendo que a objecção é mais imaginaria que real, e em annos estiados como este foi, não teria duvida em aconselhar que se passasse directamente a uva da dorna de lavagem para a lagariça ou lagar.

Na quinta do Cabeço faz-se a pisa no lagar de pedra e a fermentação em balseiros, por tempo geralmente de quarenta e oito horas. Apesar do avellamento, tira-se um quarto do engaço. Pesei o mosto tinto da lagarada que se estava trabalhando, e achei-lhe o grau glucometrico de 17, ou 34 por 100 de assucar, riqueza notavel, que só excepcionalmente se acha em algumas castas brancas. O avellamento explica esta força do mosto, e vem em apoio ao que disse relativamente ao modo como elle combate victoriosamente o effeito da lavagem da uva.

A espremedura dos pés faz-se á vara ou á prensa, conforme a quantidade de balsa que ha a espremer. A prensa é a de *cincho* que já descrevi. Das massas se fabrica muita e boa agua pé, que ninguem distilla, e que só serve para gasto dos operarios. A agua pé é feita no lagar, passando as massas por uma repisa que lhes tira ainda muita parte saccharina, e as faz fermentar quasi tão vigorosamente como da primeira vez. É admiravel a força alcoolica de muitas das nossas aguas pés, que podem hombrear em força espirituosa com muitos dos vinhos fracos. Tenho achado aguas pés que dosam 6, 7 e 8 por 100 de alcool puro, o que corresponde a uma força saccharina do mosto aguado, segundo o processo de calculo do sr. Guyot, de 12, 14 e 18 por 100. Gosta á primeira vista a

comprehender como é que as uvas, dando um mosto que marca por exemplo 16° no glucometro ou 32 por 100 de assucar, e produzem pela fermentação um vinho com a força alcoolica de 15 por 100, podem, depois de fermentadas e espremidas segunda vez, dar um segundo mosto e um segundo vinho d'aquella força. De duas cousas uma; ou o primeiro mosto *não representa todo o assucar contido na uva*, ou ha principios no bago susceptiveis de experimentar a fermentação alcoolica, alem do assucar.

Ambas estas rasões militam para a explicação; *mas a primeira é visivelmente a que entra com maior parte.* O que é um facto é, que pisando e espremendo uma primeira vez as uvas, por muito bem que se faça este trabalho, restam na massa espremida bastantes partes saccharinas, umas ainda encorporadas nos bagos rasgados, outras no liquido interposto. E se tirarmos argumento de analogia do que acontece á azeitona quando é espremida, a qual deita o azeite mais fino ao principio, e na ultima espremedura o mais crasso e gordo, é crivel que a parte do mosto que fica nos pés, incluindo-lhe a parte saccharina unida ás pelliculas, seja, relativamente ao primeiro mosto, mais saccharino ainda. Sendo isto assim, está explicada a valentia das aguas pés, e fica incidentemente previsto, senão demonstrado, que o grau glucometrico do mosto não representa o grau saccharino exacto da uva, o qual se deve por aquella rasão reputar sempre superior ao indicado pelo *instrumento*.

No fabrico da agua pé concorre alem da repisa a acção dissolvente da agua, a qual não só desaloja das cascas as ultimas partes saccharinas, mas dilue-as e adelgaça-as a maior ponto, do que succede no primeiro mosto. Póde-se em um sentido figurado dizer que n'este caso a agua faz alcool.

Já de ha tempos os primeiros escriptores de cenologia tinham chamado a attenção para este mesmo facto, em relação ao primeiro mosto de que se faz o vinho. Tinha-se notado que uma certa quantidade de agua ajuntada ao mosto, não só lhe accendia a fermentação e lh'a fazia correr mais depressa, mas, o que parecia inexplicavel, o vinho, longe de ficar abatido na sua força alcoolica, ficava com igual força, e ás vezes até superior á que mostrava o vinho do mesmo mosto não aguado. O sr. Delavau que fez esta comparação pela primeira vez em 1821, em vinhos destinados á caldeira, achou que o augmento do alcool era de 33 por 100 em vinhos provenientes de mostos adelgaçados com um volume de agua igual. O sr. Dubrunfaut confirmou por novas experiencias estes resultados, e o sr. Lenoir não duvida estabelecer como preceito a pratica de aguar os mostos ao duplo no fabrico dos vinhos de queima, porque não só se obtem mais aguardente, mas esta apparece com qualidades muito superiores. A boa qualidade das aguardentes francezas do departamento de Charente não tem talvez outra explicação, senão esta diluição previa dos mostos; e tambem, como já o notei na minha *Technologia rural, productos fermen-*

tado, pag. 74 e 273, não é outra a rasão da magnifica aguardente do Ribatejo.

Se a agua por um lado dilue as partes saccharinas e as obriga a entrar na sua totalidade no movimento da fermentação; se por outro lado, e em virtude d'esta mesma diluição, torna mais geral, mais intimo, mais multiplicado o contacto do fermento com o assucar, o que é convenientissimo para a distillação, porque aproveita, porque reduz todo o assucar em alcool; não levando a diluição tão longe póde-se outro tanto dizer d'ella em relação ao fabrico dos vinhos para consumo em genero.

Na verdade, se reflectirmos bem, conviremos que uma das primeiras causas por que muitos dos nossos vinhos não aturam e se perdem, é por que não são bem fermentados. Como muito bem diz o vinhateiro de Mata Cães, o sr. João Climaco, cujas palavras transcrevi no meu relatorio do anno passado, pag. 72, como epifonema: *O vinho é como a gente, deve ferver bem na verdura da rapaziada, para não referver na madureza da velhice.*

Ora muitos dos nossos vinhos são como certa gente que foi velha na mocidade, e quer parecer nova quando já não é tempo. Como não ferveram como deviam, procuram depois ferver quando não devem.

Nós temos a primeira das condições para fazer optimos vinhos; é a uva bem saccharina. Mas temos tambem a primeira das causas para o estrago dos vinhos; é a muita doçura e grossura dos mostos. É uma espada de dois gumes a riqueza dos mostos, que tanto fere a fazenda inimiga na competencia do mercado, como arrisca a propria fazenda na adega do possuidor.

Isto é tão verdadeiro, que precisamente nos annos mais quentes, quando os mostos sáem valentes por toda a parte e os vinhos mais ou menos generosos, é quando a novidade mais cuidados e sobresaltos causa aos vinhateiros. É mais vulgar o estrago das boas novidades, que o das inferiores.

Porque é isto? É pela imperfeição das fermentações. Quanto mais grosso e saccharino é o mosto, mais difficuldade tem em trabalhar ao completo; ferve mais que o mosto dos annos frios, é uma verdade, mas ferve menos em relação ao que devia ser, de sorte que fica menos completo do que aquelle, e com maior tendencia a concluir o trabalho que deixou de ter. Uma diluição racional do mosto em tal caso desafogaria a fermentação, socegaria e limparia o vinho mais cedo, precavê-lo-ía contra as fermentações secundarias, origem da perda dos vinhos, e tudo isto sem lhe abater a espirituosidade natural, porque se agua ajuntada enfraquece por um lado o mosto, pelo outro vem mais assucar á decomposição para fortalecer o vinho.

Se em vez de carregar os vinhos, ora com o tannino das curtimentas

prolongadas, ora com aguardentações exageradas; se em vez de empregar trasfegas sobre trasfegas, que se limpam o vinho tambem o enfraquecem e achatam; se em logar das collagens repetidas que, se aclaram os vinhos, tambem os rapam e debilitam; se em troca da mecha que socega o vinho, porque o mata, ou pelo menos o paralysa, se começasse por fabricar o vinho no são desde o seu nascimento, os nossos vinhos, *fallo* sobretudo dos vinhos communs, seriam mais vividouros, porque seriam mais naturaes.

A gymnastica fortalece e desenvolve as forças, consolida e tempera a mechanica do corpo; mas a gymnastica não consegue supprir a fabrica primeira, nem põe rodas que a natureza esqueceu. O mesmo digo dos vinhos. Qualquer que seja a sua educação, nunca ella poderá substituir a natureza. Ora o genio e a natureza do mosto está na uva, assim como a qualidade e a segurança do vinho está na fermentação. Quando a uva faz da sua parte quanto póde, á fermentação pertence fazer tudo quanto deve.

IV

REGIÃO DE BUCELLAS

VIAGEM A ALVERCA, BUCELLAS E BEMPOSTINHA

No meu relatorio do anno passado bosquejei um pequeno parallelo entre as vinhatarias do Tejo e as da Gironda; e d'este parallelo quiz fazer sobresair uma verdade, é: que o Tejo nada tem que invejar á Gironda, nem pela extensissima variedade de regiões vinicolas escalonadas sobre as suas margens, e cada qual fadada a uma especialidade de vinhos, nem pela qualidade gustativa d'estas suas numerosas variedades de vinhos, a que só falta, na minha humilde opinião, menos o lustre que a fama. Para que nada faltasse a este parallelo, tambem cá temos uma região privilegiada aos vinhos brancos. Uma região em que se produz *Barsac, Sauternes, Bomes* e até o *château d'Yquem*, esse famoso *Yquem, roi des vins; Yquem vin des rois!* Esta região que tem lustre e não tem fama igual, porque, nós não sabemos nem queremos apreciar as nossas cousas; esta região, que a França se podesse destacaria e iria enxertar pressurosa no intervallo desoccupado entre Barsac e Sauterne para arredondar o districto dos *grandes vinhos brancos* da Gironda é Bucellas. Bucellas escondida, encantoada e quasi esquecida entre os seus valles apertados, abafados pelas suas altas collinas; diamante bruto que ninguem se dá ao trabalho de lapidar e montar no engaste a que tem direito.

Quem tem bebido o *Bucellas* do commercio, ou o *Bucellas* da ultima novidade, ou o *Bucellas* transvestido, não póde fazer idéa do que é o *Bucellas* genuino velho, guardado na frasqueira de alguns poucos amadores. Têm-se do *Bucellas* geralmente uma idéa falsa. É necessario ir ao solar d'esta especialidade, para reconhecer até que altura de afinamento e de nobreza chega este bello vinho, quando se lhe mantem a pureza primitiva, e se deixou ao tempo e sómente ao tempo acrysolar-lhe o perfume e a côr, o nervo, o avelludado e a suave substancia do seu delicado sabor.

Imaginae por um momento que um velho vinho do Douro, o melhor d'elles, o *lagrima* ou o *duque*, se adelgaçava no corpo, se moderava na força, se aclarava na côr, que rescendia em fragrancias de aura menos balsamica mas mais volatil e expansiva na proporção do acanhamento d'aquellas fórmas corporeas, tereis o vinho velho de *Bucellas, mimo do Sousa, mimo do Araujo que revelou ao velho Filinto a verdadeira nascença do vinho*[1].

Em novos são vinhos levissimos, acidulos, um pouco gazosos, lembram o *Xably*, ás vezes um *Champagne* sem espuma. Em velhos são o *Porto* amaneirado, desbastado, com menos estofo de seiva, menos calor de espirito, menor balsamo, mas com mais aereo e vaporoso perfume. É *Yquem*, e talvez mais, se tiver pregoeiro que o diga, e campeão que o defenda. Porque ha nos vinhos, no fim de tudo, o que ha nos cavallos e nas mulheres. Não se lhes attenta bem para a belleza, senão quando ella é gabada e apregoada bem alto por um primeiro entendedor.

Eu tive occasião na minha passagem por Bucellas de ser recebido em casa do meu excellente amigo o sr. commendador Machado, cavalheiro cheio de todas as qualidades apreciaveis, e que me fez provar das reservas da sua frasqueira, pequena no numero, mas muito distincta e escolhida. N'esta prova pude confirmar muitas das cousas relativas á vida chimica dos vinhos em geral, e em particular á indole dos vinhos bucellenses.

Os vinhos tintos e os brancos d'esta especie encontram-se e confundem-se na côr, no aroma e nas qualidades gustativas ao fim de doze annos; os tintos aligeiram e tornam-se brancos; e os brancos carregam e retingem-se.

É notavel que sendo estes vinhos de feitura demorada, prolongando-se-lhes a fermentação até muito tarde, conseguem cumprir o cyclo da sua transformação, cyclo que n'outras localidades leva quinze, vinte e trinta annos, em tão pequeno lapso de tempo.

É que a demora da fermentação tem n'estes vinhos uma causa particular, de que logo fallarei, a qual não collide para este caso senão na infancia do vinho.

Os vinhos tintos esbatem a côr e fazem-se por fim brancos topazios, porque precipitam a tinta. Os brancos escurecem pela oxidação do seu tannino, o qual não se precipita tanto como nos tintos, porque não tem ao lado a mesma força de tinta para o assentar. Que é o tannino pela sua oxydação lenta que escurece os vinhos brancos vê-se n'aquelles brancos a que se deu alguma feitoria com o engaço, os quaes *douram* e *amarellecem* muito mais depressa. N'um vinho qualquer branco, por muito claro que seja, se lhe addicionarmos tannino puro, por pequena que seja a

[1] Obras completas de Filinto Elysio, tom. 3.º, ode da pag. 49.

quantidade vê-lo-hemos dourar, amarellecer, e no fim de alguns dias escurecer, tornando-se acastanhado, ou mesmo côr de café fraco. Mas se misturando o engaço ao vinho branco, ou mesmo tannino puro, lhe dermos mecha, isto é, se lhe fizermos dissolver um pouco de gaz sulphuroso, o vinho branco conserva a sua côr acitrinada, e não escurece pelo tannino.

Isto prova que é a oxydação do tannino a causa do escurecimento da côr do vinho; porque desde que essa oxydação é embaraçada pelo gaz sulphuroso, a coloração não se verifica. Aviso é este aos que, querendo precaver os vinhos brancos de alteração futura pelo meio de alguma curtimenta com o engaço, não quizerem comtudo que lhes escureçam de mais.

Os vinhos que examinei da frasqueira do sr. Machado eram: tintos de 1851, de 1858, de 1856, de 1862. Este ultimo tinha ainda o caracter do tinto commum da localidade, vinho leve, palhete, com alguma agulha, vinho emfim para *lanche*.

Os brancos eram: de 1851 e 1854, finissimos vinhos; o *Yquem* de Bucellas. Os de 1852 e de 1858, perfeitos typos de Bucellas, que muitos beberiam como *Sauterne* ou *Barsac*, e o de 1863 que tinha ainda o sabor e cheiro tartroso, aquelle travo caracteristico do arintho, um ligeiro acidulo e uma certa espumosidade.

A região de Bucellas comprehende a Romeira, Villa de Rei, Villa Nova, Bucellas, Bemposta, Freixial, Via Longa, Fanhões e Pinteus. As propriedades vinicolas mais notaveis d'esta região são a da Romeira, pertencente ao sr. marquez de Castello Melhor, a do sr. visconde de Rio Secco no Freixial, a do sr. duque de Loulé em Via Longa, a do sr. commendador Machado em Bucellas, a do sr. Gambôa e Liz na Bemposta, finalmente as dos srs. Quintão e Manuel Rodrigues.

A região de Bucellas apresenta um terreno muito accidentado e até montanhoso, todo elle cretaceo e marnoso. As vinhas acham-se estabelecidas nos valles, sobretudo no grande valle que da Romeira se estende até á Bemposta. Algumas porém estão estabelecidas até meia encosta das montanhas, ou mesmo desdobradas sobre as collinas de menor elevação.

O trato maior de vinhedo é o que n'uma extensão de meia legua se estende pelo valle de Bucellas ao norte d'esta villa até á Bemposta, cortado em quasi toda a sua longitude pela ribeira da Bemposta. A maior parte d'este grande vinhedo pertence ao sr. Gambôa e Liz, que lavrava antes da doença das vinhas 400 a 500 pipas do de melhor qualidade. Em Bucellas tem-se por demonstrado, ao contrario do que succede em outras regiões, que os vinhos dos varzidos são melhores que os das collinas; opinião que me não parece muito fundada, mas que não contesto nem apoio, emquanto não tiver occasião de comparar os vinhos de uma e de outra procedencia. A rasão que ouvi dar d'esta superioridade nos vinhos

das baixas é que a ribeira nas cheias a que é sujeita durante os invernos, cobrindo as vinhas baixas, deixa-lhes um fertil nateiro, com o qual muito folgam, e que agradecem, produzindo muito mais que as dos terrenos elevados. Se é só esta a rasão, creio que se confunde talvez a quantidade com a qualidade, que são cousas distinctas e que andam geralmente nas vinhas em proporção inversa.

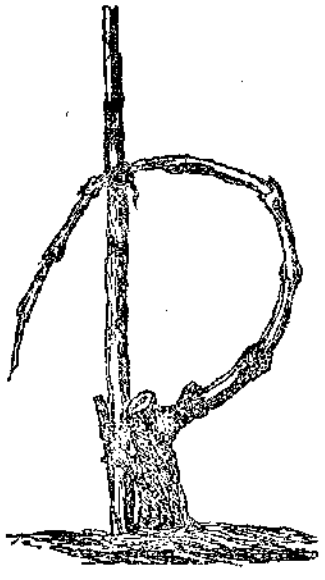
Predominam geralmente em Bucellas as castas brancas, e tão apropriado é o terreno á uva branca, quanto parece menos adaptado ás castas tintas, porque sendo estas, com pequenas differenças, as que se encontram em toda a margem direita do Tejo, estão longe de produzirem vinhos á altura de merecimento dos brancos.

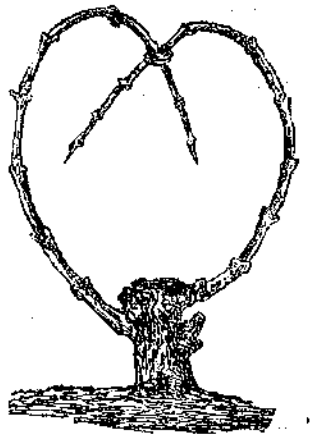
De uvas brancas tem a região de Bucellas todas as castas que já mencionei nas regiões precedentes, mas as mais communs, as que formam quasi todos os vinhagos, são: o *arintho, boal, esgana, diagalves* e *rabo de ovelha*, sendo o *arintho* a planta principal aqui.

Na adega do sr. Gambôa e Liz, uma das melhores e maiores da localidade, ensaiei os mostos das seguintes castas brancas:

	Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Arintho	13°,5	20,2
Esgana	13°,0	19,5
Diagalves, Rabo de ovelha, Boal	12°,75	19,1

A cultura e governo das vinhas nada tem de especial ao que se vê em





outros logares. Não fazem viveiros; mettem bacellos ao modo usual, cavam uma ou duas vezes, mergulham para repovoar as faltas, a póda é baixa, a uma ou duas varas segundo o vigor das cepas, e com uma *espera* ou *guarda* a dois olhos.

A empa não fecha em palmatoria, mas fica armada em *beiço;* isto é, a vara, gemida a tres quartos de circulo, ata pela ponta a um tutor cravado junto á cepa. Quando as varas são duas e pequenas, incurvam-se para o centro ou para os lados e atam uma á outra ou á cepa, dispensando-se assim o tutor. Esta fórma especial de empa é imposta pelas cepas do arintho, planta, cuja vide mais estaladiça que as das outras castas, faz-se nos terrenos cretaceos de Bucellas ainda mais quebradiça. Alguns esparram as cepas do arintho que, como se sabe, é planta tardia na maturação em toda a parte. Nas vinhas do sr. Gambôa e Liz vi eu os cachos de arintho, nos fins de setembro, dourados na face exposta aos raios do sol, mas ainda muito verdes na face virada para a sombra, isto é, para o interior da cepa. Esta desigual maturação do mesmo cacho tem inconvenientes, porque não só abaixa o grau saccharino do mosto, e por consequencia o alcoolico do vinho, mas é a causa dos vinhos terem uma certa *agulha* que lembra um pouco a dos vinhos verdes; agulha que perdem com a idade, é certo, mas que emquanto se não dissipa dá a estes vinhos uma certa costella de vulgarismo.

Lembrei que mandassem em certa altura da maturação virar os cachos, expondo ao sol o lado assombrado, a fim de uniformar a maturação em todos os bagos; mas responderam-me que esta operação seria muito util se não fizesse *arejar* a uva; porque o arintho é uma planta melindrosa que amollece o bago, em se lhe mexendo no cacho. Não sei até que ponto será justificado este receio, e se não valeria a pena tentar a experiencia em algumas cepas, porque até a torcedura dos pedunculos, operação recommendada pelos agronomos latinos, seria favoravel á demora da seiva ascendente, que na epocha da maturação já não é precisa ao cacho.

Outra particularidade tem o arintho na região de Bucellas, e que a meu ver fornece a explicação da demorada fermentação que têem os vinhos d'esta localidade, e da qualidade gazosa que apresentam nos primeiros tempos. Esta particularidade é a de fornecerem o mosto *pectinoso,* tão pectinoso ou viscoso que para se lhe tomar o grau glucometrico é necessario adelgaça-lo com um igual volume de agua, multiplicando depois por 2 a indicação correcta do instrumento. Esta particularidade tambem a observei no arintho das vinhas do sr. Holtreman, em Santo Quintino, mas em Bucellas é geral e constante esta condição do mosto do arintho. Penso que esta qualidade, que aliás se manifesta postoque muito menos nas outras uvas brancas de Bucellas, é devida á influencia do terreno cretaceo, que parece ser a formação predominante d'este centro vinicola. É sabido

que os vinhos mais espumosos provém de vinhos estabelecidos sobre a cré. O legitimo *Champagne* descende de um terreno cretaceo quasi puro. Parece que o acido carbonico condensado sobre o cré foge do terreno para se expandir no vinho por elle creado. É uma apparencia esta comtudo, e não a rasão do facto. A rasão provém do papel chimico que a cal exerce na vegetação. A cal é um elemento que favorece notoriamente a formação das substancias cellulosicas, no numero das quaes, e talvez como ponto primeiro de condensação, se deve considerar a pectina; assim como a magnesia predispõe á formação das substancias amilaccas, os alcalis á geração dos assucares, o phosphoro e o azote á creação das substancias albuminosas, o ferro á formação das cores e dos aromas. Resulta d'aqui que em terreno exuberantemente provido de cal, todos os tecidos tendem a lenhificar-se e todos os succos propendem a pectinisar-se; cada um tomando, segundo o seu estado de condensação, a feição accorde com o papel do architecto predominante na vegetação.

Da excessiva lenhificação, por consequencia da falta de flexibilidade e de tenreza nos tecidos, dá prova a condição estaladiça das vides do arintho maior em Bucellas que n'outras partes; e da abundancia da pectina dá testemunho o mosto d'aquella uva principalmente.

Agora como é que esta natureza do mosto do arintho demora as fermentações e faz o vinho tanto ou quanto gazoso?

A explicação é facil e natural. Um mosto pectinoso, nem se banha bem pelo ar, porque a sua massa está como que empastada, nem expõe o fermento e o assucar a intimo contacto, porque a pectina obra como uma especie de verniz interposto aos elementos que se hão de contender. Então nem o fermento se póde logo vitalisar bem pela absorpção do oxygenio do ar, o que ha de moderar muito a sua acção, nem a luta dos dois inimigos, fermento e assucar, se poderá generalisar em todos os pontos da massa do mosto. D'aqui portanto a fermentação demorada. O incendio, em vez de rebentar todo de uma vez, irá lavrando lentamente de particula a particula. E com effeito, o periodo tumultuario das fermentações vinarias dura em Bucellas oito, quinze e trinta dias, e ás vezes mais, succedendo-se depois mais ou menos mezes de fermentação menos buliçosa, e durante a qual ainda se está decompondo muito assucar. O vinho de Bucellas é um vinho de longo trabalho, e a menos que passe de tres ou de quatro annos, póde-se dizer que está ainda a fazer-se. N'este intervallo o vinho mais ou menos crystallino offerece-se um poucog azoso, sobretudo se tiver sido engarrafado cedo, porque o gaz carbonico resultado do trabalho da fermentação, eleva-se a todo o momento da massa do vinho, e se for contido em espaço fechado, poderá adquirir tensão tal, que determine borbotões de espuma ao ser aberto, e mesmo faça estourar a garrafa ou a vasilha, o que mais de uma vez tem acontecido.

Como bem se póde prever, esta longa infancia dos vinhos de Bucellas predispõe-os a um grande numero de alterações morbidas, quando sobretudo não são bem acautelados. Uma d'estas alterações é a que na localidade chamam *empoeirado*. O *empoeirado* é uma turvação que assalta o vinho em todas as idades, mas com preferencia na idade nova. O vinho desassocega-se, ha n'elle evidentemente um accesso de fermentação mais viva que a natural, contrahe ás vezes um ligeiro toque acetico, mas passados alguns dias torna a socegar, limpa como d'antes e fica depois d'esta febre mais aromatico. Succede *empoeirar-se* o vinho nas mudanças do tempo, quando não ha sufficiente ventilação nas adegas, ou quando o tempo corre abafadiço e electrico.

Vê-se bem o que isto é. É uma animação periodica do fermento, á qual a abundancia do ozone não será estranha, que augmenta o tumulto da fervura, erguendo na massa do vinho parte da borra depositada; e é o fermento deposto, novamente levantado e oxydado, que traz o começo da fermentação acetica, cujo acido o alcool etherisa depois, originando de um defeito que não vingou ir adiante, uma qualidade boa para o vinho.

O *refervimento* é outra alteração muito frequente nos vinhos de Bucellas. É o estado precedente aggravado e continuado; o vinho enturvece, *canta* na vasilha, e se lhe não acodem estraga-se, fazendo-se *amargo, encarnado* e *acetico*, mas nunca vinagre perfeito.

As causas da alteração precedente são as que determinam esta tambem, quando concorrem com mais força ou persistencia. O sr. Gambôa e Liz, que é um pratico muito intelligente e experiente em materia de vinhos, assegurou-me que nada faz cantar mais as vasilhas, e opéra os refervimentos dos vinhos como é o muito abafo e a falta de ventilação nas adegas, opinião justificadissima, porque a falta de ventilação torna as adegas humidas e quentes, e se a quentura da casa assanha a inquietação do vinho, puxando-lhe a fermentação lenta ao estado de fermentação viva e tumultuosa, a humidade preparando o nascimento de infinitos bolores opera nos vinhos uma semeada de seminiculas infestas. Poucos fazem idéa do maleficio que faz ao vinho o bolor de uma adega abafadiça. Entra-se dentro de uma adega assim, sente-se o cheiro enjoativo e toxico do bafio, e não se reflecte que este cheiro provém de esporulos, ou pequenissimas sementes suspensas no ar, e ahi espalhadas pelos bolores das portas e das paredes; que estas sementes assim como entram nos narizes, penetram tambem nas vasilhas, e lá vão, depois de as terem vestido com a sua vegetação branca e azulada pela parte de fóra vegetar no proprio vinho, obrando n'elle como novos fermentos, ou activando, pelo oxygenio que lhe puxam do ar, os antigos fermentos de que o vinho ainda não pôde depurar-se.

V

REGIÃO DE ALEMQUER

VIAGEM A PALALVOS, MERCEANA, CURUGEIRA, S. DOMINGOS DE CARMÕES E FREIRIA

Entre a estrada que do Carregado se dirige a Alemquer, e a estrada que da Alhandra conduz a Torres Vedras existem tres regiões distinctas, senão pela fórma da sua vinicultura, ao menos pelo caracter dos seus vinhos; a saber: a região da Arruda, a região de Cadafaes e a região de Alemquer. Exporei os resultados das minhas averiguações n'estes tres centros pela ordem do meu itinerario, começando pela região de Alemquer.

Na excursão que fiz por este centro tive a fortuna de ser acompanhado pelo meu estimado amigo o sr. Manuel Emauz, um dos mais distinctos, amaveis e intelligentes cavalheiros que tenho conhecido.

Por Alhandra e a Arruda nos dirigimos a Palaios, pequeno povo aonde o sr. Emauz tem a sua pittoresca casa rustica. É extenso e magnifico o panorama que se disfructa do alto da serra que atravessei para chegar a Palaios. Quasi toda a vasta bacia da região de Alemquer vê-se d'ali a *vol d'oiseau*, e na verdade o meu digno companheiro não podia levar-me a melhor ponto para dominar de uma só olhadella a configuração, a cultura e os limites d'este centro que ia percorrer.

Encravado entre as regiões da Arruda e de Cadafaes, ao sul; a região do Cadaval, ao norte, tendo a leste a região de Azambuja e ao poente a de Torres Vedras, é o centro vinicola de Alemquer um dos mais densos e populosos em vinhedos. Palaios, Curujeira, Aldegavinha, Olhalvo, Merceana, Alemquer, Carnota, S. Domingos de Carmões e Freiria, quasi não parecem ser senão um pegado e continuo vinhedo que o relevo do terreno, apesar de ser bastantemente montanhoso, nem sempre interrompe, sendo frequente ver, especialmente para o lado do poente, as vinhas

desdobrarem-se desde os valles até ás lombadas dos montes e dos cabeços, e d'ahi descerem para os valles adjacentes para continuarem a subir novas ladeiras.

Postoque a formação geologica d'esta região seja a mesma que a das regiões precedentes, não ha todavia tanta predominancia de camadas cretaceas, como observei na região de Bucellas. A marga e a argilla, esta ultima quasi pura em largas assentadas para o lado de S. Domingos de Carmões e Curugeira formam o cariz geral da região de que estou tratando. São terrenos portanto mais fortes, de grande pujança nos valles, e com uma tendencia para lenteiros, que difficilmente perdem mesmo no topo das collinas. As vinhas resentem-se d'esta condição boa aliás para o seu desenvolvimento arbustivo e robustez de varedo, mas não a melhor para a riqueza saccharina da uva, que todavia abunda aqui extraordinariamente. É a região que n'este anno vi mais carregada de uvas; e não exagero se disser que alguns vinhagos, tanto da propriedade de Palaios como da quinta de Choca-Palhas, pertencente ao sr. Duff, negrejavam litteralmente de *tintureiro*, de *trincadeira* e de *espadeiro*; tal fôra por aqui a força productiva das cepas.

São as exposições ao norte que carregam mais de fructo; mas são as vinhas de meia encosta de exposição sudeste as que criam uva mais doce e delicada. Todavia as vinhas das baixas são as que dão a uva menos doce. A differença chega mesmo a ser notavel entre as uvas de uma e outra situação.

No lagar da Curugeira, magnifica propriedade pertencente ao sr. Casal Ribeiro, fiz os dois seguintes ensaios, que comprovam esta differença;

	Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Mosto branco de vinhas baixas	13°,5	20,2
Mosto branco de vinhas altas	15°,75	23,6

Deve notar-se que as castas brancas eram as mesmas n'uma e n'outra situação.

A força saccharina de todas as uvas em geral não me pareceu ser das maiores, como se póde ver dos seguintes ensaios:

		Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Palaios	Mosto tinto	13°,25	19,9
	Mosto branco	14°,00	21,0
Choca-Palhas	Mosto tinto	13°,00	19,5
	Mosto branco	14°,75	22,1
Curugeira	Mosto branco	15°,75	23,6

Deduz-se já por este menor grau saccharino, que a região de Alemquer faz a transição para a região de Cadaval que lhe fica ao norte, e aonde a

uva adquire ainda menor grau de sasão, á parte algumas exposições privilegiadas.

A cultura da vinha marcha aqui segundo o plano e os usos das regiões precedentes. A mesma mettição do bacello, educado até aos quatro annos de igual maneira, emprego frequente da mergulhia para repovoar as vagas das cepas, igual systema de poda e de empa, duas cavas, nenhuma poda viva, isto é, não se corta cousa alguma ás cepas depois da arrebentação.

O systema de poda e de empa que se usa em Alemquer, e que de resto se vê em toda a margem direita do Tejo, desde Santarem até Cascaes, merece algumas considerações, porque na verdade é um bom methodo de governar as vinhas sendo feito como deve ser, assim como é um meio de esterilisar as vinhas, se é empregado ou executado por mãos inexperientes. Percorrendo os vinhedos d'este grande tracto do paiz nota-se, que uns prosperam e vão admiravelmente, emquanto outros nunca chegaram a ser productivos e decaíram em *poucos annos* na mais completa esterilidade. Não se póde explicar este differente successo, nem pela natureza dos solos, nem pelos climas, nem pelos estragos da doença, porque no mesmo povo em que as vinhas se acham sujeitas a uma perfeita igualdade d'estas circumstancias, apresentam-se ora vigorosas e productivas, ora enfezadas e exhaustas.

A rasão a meu ver está no modo de podar, deixando ou não guarda á vara. Quando se deixa uma *guarda* ou *espera* de dois olhos um pouco abaixo da vara de poda, rompem sempre d'estes dois olhos duas varas, que sendo estereis de fructo no anno da arrebentação, formam-se por isso mesmo vigorosas, e uma d'ellas presta-se para o anno seguinte optimamente para vara de fructo.

Alem d'isso, como a nova vara de fructo para o anno futuro sáe sempre abaixo da vara do anno actual, a cepa conserva-se sempre na mesma altura, economisando-se em proveito do fructo a seiva que se transformaria em madeira. D'este modo a cepa acha-se todos os annos provida de uma vara de fructo robusta, e pondo á disposição d'ella a maior parte da seiva.

Não succede porém assim, quando se não deixa guarda ou espera á vara. N'este caso a nova vara de fructo tem de ser escolhida entre o primeiro, segundo ou terceiro lançamento que deitou a vara do anno. A cepa alonga-se assim necessariamente, e a nova vara escolhida nem possue tantos vasos seivosos, porque estes vão diminuindo em numero com a ramificação da vide, nem é uma vara tão robusta como a que sáe da espera, porque nasceu de uma outra, cuja seiva se repartiu entre a formação da vide e dos cachos. Assim, este ultimo processo de poda ha de necessariamente diminuir a producção da uva: 1.º, porque a cepa carrega-se de anno para anno de maior extensão de madeira, que absorve assim maior

porção de seiva; 2.°, porque a vara que se deixa para fructo é uma vara que saindo successivamente da ultima que produziu fructo, ha de necessariamente ser fraca, sendo esta fraqueza maior de anno para anno.

Dir-me-hão que ha meio de *atrazar* ou *arriar* as cepas, deixando vingar algum *ladrão* que sáe sempre do tronco da cepa, do qual se faz uma nova vara, cortando-se a cepa rente a ella. Effectivamente ha este recurso. Mas elle está longe de compensar a fraqueza da cepa durante todo o tempo que decorreu antes d'este *arriamento;* sendo que a vara saida do ladrão não é, nem póde ser nunca, por bem medrada que seja, igual á que se obtem pelo processo da poda com espera.

A vara do ladrão corresponde no fim de tudo a um novo bacello, que em vez de viver de raizes proprias, vive das raizes da cepa-mãe.

O arriamento ou atrazamento das cepas pouco mais é do que arrancar e plantar de novo a vinha com barbados; porque os vasos que vão á vara do ladrão são apenas uma pequena parte da totalidade dos vasos da cepa, e levarão tempo a engrossar de modo que apanhem a si a seiva toda que a cepa bebe da terra, as camadas duras e lenhosas d'aquella oppondo-se a este desenvolvimento. O que se vê quando se recorre ao *arriamento* é a seiva affluir á cabeça da cepa e ahi formar uma corôa de pampos estereis, cada um dos quaes não serve para vara, porque são muitos, e o seu proprio numero os prejudica, mas que prejudicam ainda mais a vara nova que se aproveitou do ladrão.

Mas não é sómente de se tirar sempre a vara de fructo da vide ultima que o deu, que resulta o enfraquecimento progressivo de muitas das nossas vinhas; nova origem de debilidade vem do total desuso da poda chamada *viva*. Nas minhas excursões, tanto n'este anno como no anno passado, a custo encontrei algum vinhateiro que tivesse a coragem de *cortar na vinha depois de feita a arrebentação*. A maior parte pensam que é um sacrilegio cortar o que a cepa arrebentou, embora sejam demasias de vegetação, pagas bem caramente pelo desmedrado e esfarrapado dos cachos e pelo muito *redolho*, que estão eloquentemente protestando contra o exagerado luxo da roupagem das cepas.

Na verdade, a não ser os ladrões da cepa que todos *estorcegam*, e alguma parra que alguns mandam desbastar para assoalhar os cachos, póde-se dizer que a *esponta* dos pampos fructiferos, o *córte* ou *cega* dos estereis, e até o *mosquear* dos cachos, são operações que ninguem cuida de fazer, e que olham até como vandalicas.

Eu estou persuadido que o não sairem os cachos bem fechados de bagos, antes esfarrapados em muitas castas, ás vezes reduzidos a pequenos *respigos*, quando não é o redolho a verdoejar por entre os bagos, apenas salpicados sobre o engaço, depende de que a cepa volta sobre si, sobre o varedo inutil e vão dos pampos estereis, ou sobre a muita parra que se lhe

deixou a maior parte do succo que lhe fornece a terra. Na vide, assim como em todas as arvores fructiferas, é principio certo que o que vae de mais na mãe apparecerá de menos no *fructo*.

Quando o terreno e o clima são seccos, e o systema de poda tende a *reprimir* a *expansibilidade* da vide, *fazendo sair a vara de fructo*, não da ultima, mas da espera ou guarda, a inconveniencia dos excessos de vegetação não é tão grande. Mas em condições contrarias, esta impunidade com a creação parasita da vinha, não faz senão aggravar defeitos naturaes, que se não diminuem sempre de um modo sensivel o producto, menoscabam-lhe constantemente a qualidade, porque deve-se saber que os excessos de viço, de folhagem e de varas, não sáem das mesmas condições de vegetação que engrossam e adoçam os mostos. A muita verdura das cepas significa sempre mosto aguado e vinho fraco.

Na sua vasta propriedade de Palaios, assim como na da Curugeira, o sr. Manuel Emauz, versado como é em governo de vinhas, tem empregado toda a sua solicitude, não só nas plantações das vinhas novas, que tem muitas e magnificas, mas em dirigir sempre as suas podas pelo systema mais racional, accommodando os processos conforme as cepas e a localidade em que estão plantadas. No valle da Merceana por exemplo, cujo terreno é argilloso, baixo, fundavel e lenteiro, o sr. Emauz manda deixar vara maior para não contrariar a força expansiva da vinha, e para fazer o arco da empa de maior volta, com o que não fecham os pampos tanto os cachos; poda mais rasteira para chegar a uva mais ao solo. Faz desbastar alguns lançamentos ostereis, e ordena a esparra de parte da parra mais central da cepa para desafogar os cachos nos annos menos quentes.

Nas vinhas de Palaios, quasi todas de encosta, a vara é menor e mais alta, a volta mais fechada, os cachos não ficam tão descobertos, a esponta dos ramos estereis, e a esparra só a ordena em circumstancias especiaes. Em um e em outro caso cada vara de fructo fica com a sua *espera*, e por maneira alguma consente que a nova vara de fructo sáia da precedente, senão de algumas que lançou a *espera*. Mas apesar de todos os seus cuidados, recommendações e vigilancia, não poucas das cepas lhe ficam muitas vezes podadas ao revesso, porque é difficil apalavrar uma ranchada de podadores parelhos em mestria, e mais difficil ainda encontrar capatazes para este serviço, intelligentes no officio e zelosos da fazenda alheia. Um podador amestrado que saiba distinguir as varas e os golpes que deve dar, não é cousa muito commum. São muitos os que chapotam, mas poucos os que sabem podar a preceito. Estas queixas tenho-as ouvido em toda a parte, sendo frequente explicar-se a boa ou má sorte de muitos vinhedos pela presença ou ausencia na localidade de tal ou tal afamado *mestre de vinhas*, cuja substituição não é facil obter por qualquer outro

operario. Penso que se ha muito a fazer pelo aperfeiçoamento das nossas vinificações, não haverá menos a ensinar quanto ao governo das vinhas, e este ensino deve especialmente recair sobre os operarios das vinhas. Que vale ser o proprietario homem de lição e desejoso de procurar o aperfeiçoamento da sua cultura, se tem um pessoal de serviço rude e boçal, que o não sabe ajudar, que não comprehende nada da physiologia da vinha, que julga que a poda é o simples descarrego da videira, e que corta geralmente por onde acerta o podão?

Se quizermos a vinha ver vingada
Do bacello plantado com disvelo
Ao ignorante a poda não deixemos.
(*Mousinho*—Georgicas portuguezas, canto IV.)

Na região de Alemquer o processo da vinificação é em tudo copia fiel do que se usa na região de Torres Vedras, com a qual confina ao poente, processo que deixei já descripto e commentado no meu relatorio do anno passado.

Os artificios das caldeiradas ou escaldões, dos arrobamentos e do ardimento da uva, que todos se empregam na intenção de fazer os vinhos mais maduros e cobertos, e que são a final o caracter saliente da vinificação torreana, assumem na região de Alemquer talvez maior importancia e indispensabilidade, consequencia necessaria da inferior maturação da uva.

Os peros têem aqui uma grande voga como supplemento á doçura dos mostos. Eu vi em Freiria verdadeiras tulhas d'esta fructa com destino a puxarem um pouco acima o grau saccharino dos mostos.

Os peros são esbulhados da pelle, e n'este estado lançados nas caldeiras, aonde se apura a porção de mosto que ha do *caldeirar* ou escaldar o restante. Uns tiram os peros depois de cozidos, outros desfazem-os em massa na idéa de encorpar mais os vinhos.

Eu não posso deixar de censurar esta pratica, que, quando mesmo não fosse perniciosa aos vinhos, era de todo o ponto falsa ao intento; pois-que os peros não têem mais assucar que o mosto da uva, por pouco doce que seja, tendo até menos, como se póde comprovar pela analyse e pelo proprio paladar. Com effeito, quando se provam os peros cozidos no mosto acham-se mais doces do que eram em crús. Portanto em vez de adoçar os mostos, empobrecem-os no seu pouco assucar.

Mas se os peros tiram doçura aos mostos, ou pelo menos lh'a não acrescentam, dão-lhes em abundancia um principio que vem para o diante a ser um germen de doença. Este principio é o acido malico que alem de fazer os vinhos adubados com peros de uma notavel acidez, dispõe-nos ao embolorecimento e á azedia.

Ha quem entenda que os peros não vão ao mosto para os adoçar, mas para lhe dar cheiro, com o qual muito se aformoseia o vinho.

Direi ainda que a obra não corresponde ao escopo, porque residindo o aroma do pero na casca e não no miolo, parece que seria aquella e não este que deveriam infundir no mosto. De resto, este e outros processos de aromatisar os vinhos se não são inconvenientes, são pelo menos desengraçados. O bom aroma do vinho vem d'elle mesmo, quando é bem preparado, e nenhum outro cheiro estranho o póde substituir de um modo duravel.

O sr. Emauz rompeu com esta pratica, depois de se convencer que se não é sempre nociva, é pelo menos sempre inutil.

O sr. Duff creio que tambem renunciou já ao mesmo credo; mas não tem duvida que o idolo não cairá tão cedo do seu altar.

É frequente o uso, na região de que fallâmos, de *aguardentar os vinhos na cama*. Esta maneira de exprimir significa deitar-se uma porção de aguardente na vasilha para onde se trasfega o vinho depois de fermentar no balseiro, a qual assim serve, ou faz o effeito *de cama* ao vinho. Louva-se e condemna-se ao mesmo tempo esta pratica, porque alternativamente sáe bem, e sáe mal.

Não estão porém bem descriminados os casos em que este modo de temperar os vinhos lhes é saudavel e proficuo, d'aquelles em que lhes é inconveniente ou funesto. Cada vinhateiro conta a este respeito boas e más fortunas, conforme os annos; e não são só os d'esta região, mas os de todo o paiz aonde este systema é adoptado.

Eu creio que a descriminação comtudo não será difficil de fazer, se se reflectir um pouco nas theorias da vinificação.

Aguardentar na cama o vinho, é muito simplesmente *abafar* o vinho, não no meio ou no principio da sua fermentação, como succede ao vinho propriamente chamado *abafado*, mas no final d'ella, ou melhor quando o vinho dá a prova de feito.

Ora, o vinho póde dar a *prova de feito*, e *ter concluido a fermentação* tumultuosa, achando-se em tres casos distinctos: 1.° Contendo ainda 8, 10 e 12 por cento de assucar não desdobrado. É o que geralmente acontece quando as uvas são muito saccharinas. 2.° Ou póde sair do balseiro de fermentação já completamente secco, isto é, com todo o assucar convertido; é o que succede quando as uvas são fracamente saccharinas. 3.° Ou finalmente contendo ainda de 1 a 5 por cento de assucar, isto é, nem seccos nem doces; o que succede nas uvas medianamente saccharinas.

No primeiro caso a aguardente compõe-se perfeita e rapidamente com o vinho; o vinho fica maduro, espirituoso e em condições de boa transformação futura; e sem risco de maior alteração.

No segundo caso, a aguardente não se compõe tão facilmente com o vinho, o vinho não amadurece mas quebra a crueza com largo tempo, e

sem se transformar e aperfeiçoar como o primeiro, não fica tambem arriscado a accidentes de alteração.

No terceiro caso porém, no caso do vinho semi-secco, as cousas mudam de figura. O vinho fica sempre inquieto, como que incruado, e por pouco que o ambiante ajude, vê-lo-heis referver e estragar-se.

A rasão é simples. Quando o vinho sáe francamente doce, depois de acabada a fermentação tumultuosa, é porque havia falta de fermento. Este consumiu-se todo em decompor a maior parte do assucar, mas remanesceu outra parte; porque quando o fermento ocasseia superabunda o assucar, e reciprocamente.

Então o alcool tem o poder de abafar o fermento já invalidado pela fermentação alcoolica anterior; e em tempo algum, emquanto persistir o alcool, pelo menos na conta em que foi deitado o vinho, correrá risco. Ao mesmo tempo o assucar remanescente fundirá o novo alcool com o vinho, e ambos se tornarão instrumentos de aperfeiçoamentos diuturnos.

Quando o vinho sáe secco da fermentação, é porque o fermento e o assucar achavam-se no mosto proporcionados um ao outro, ou porque havia excesso do primeiro sobre o segundo. Em qualquer das hypotheses a aguardente mata o fermento, ou porque o acha aniquilado, ou porque elle não tem em presença o inimigo que lhe excita mais a ira. Mas a falta completa do assucar demora a fusão ou identificação do novo alcool com o vinho.

Agora, saindo o vinho semi-secco, isto é, com algum, mas pouco assucar por desdobrar, não se póde suppor que haja falta de fermento; mas sim que a fermentação continuará até o converter totalmente. E é o que geralmente succede a um grande numero dos nossos vinhos, que passando-se ao tonel com 3, 4, 5 e 6 por cento de assucar, ahi passam pela fermentação lenta, e vem a seccos ao cabo de algumas semanas.

Ora, n'este caso a aguardentação na *cama* é que é um abafamento ou um incruamento. Quando o vinho sáe doce a aguardente não suspende a fermentação; porque suspensa já ella estava por mingoa de um dos parceiros. Quando o vinho sae secco, a aguardente não suspende a fermentação, porque esta já tinha concluido. Mas quando o vinho sáe entre doce e secco, a aguardente exerce uma verdadeira suspensão da fermentação; mas suspensão incompleta, antes amortecimento, que ás temporadas revive e acaba de triumphar pondo o vinho em fermentação secundaria.

Resulta das reflexões precedentes que só em dois casos a aguardente na cama póde beneficiar o vinho. Ou quando sáe muito doce ou muito secco. Quando o vinho sáe n'um meio termo d'estas condições, o natural e o logico é deixa-lo concluir desafogadamente o trabalho, com que ainda póde, e para o qual tem ainda os elementos proprios.

Incidentemente fica vista, depois d'esta discriminação, a rasão por que

ao mesmo vinhateiro a aguardente na cama lhe provou bem em um anno, e mal no seguinte ou no precedente. A cousa vem do estado da uva. Por isso, e eu já fiz no relatorio do anno passado esta mesma observação; na vinificação não póde haver *chapa* nem *receita* invariavel. O que é bom e racional em um anno, é mau e absurdo n'outro anno. Em œnologia ha poucas regras fixas; o que ha mais são os principios fundamentaes e a luz doutrinal que ageita e amolda estes principios sem infracção ás diversas circumstancias de cada hypothese.

A aguardentação é como o vinho abafado, outra espada de dois gumes. É necessario maneja-la de maneira que defenda o vinho, em vez de o prejudicar.

O sr. Emauz tem empregado diversos meios dos que ensinam os œnologos de melhor nota para envelhecer os vinhos e precave-los das doenças ulteriores a que estão sujeitos, especialmente os que não apresentam certidão limpa de nascimento.

Nos vastos armazens que possue de sociedade em Alcantara, junto a Lisboa, tive occasião de provar os seus vinhos tintos e brancos, oriundos de diversas procedencias da Extremadura, muitos dos quaes me agradaram, notando entre elles alguns superfinos e muito envelhecidos pela estufagem.

Mas a estufagem é outra especie de *Jano* bifronte nas cousas œnologicas; ou melhora consideravelmente um vinho que está são e que é bem constituido; ou redunda em vinagreira declarada aquelle que se achava combalido. Por isso o sr. Vergnette-Lamotte considera a estufagem como uma especie de pedra de toque, a que convem sujeitar os vinhos que têem de passar a *linha*. De duas uma; ou o vinho resiste e melhora com a estufagem; e então póde sem risco arrostar as eventualidades da viagem; ou mostra toque de azedia, e n'esse caso evitaram-se as despezas infructiferas da remessa de um genero cujo estrago era certo.

Depois, eu não creio muito na beneficiação dos vinhos pela estufa, senão quando são espirituosos e bons de condição.

Os vinhos fracos, os vinhos tartrosos, cheios de agulha e travo, dão muitas vezes em chatos e xilros, quando vão á estufa. Hei de sempre ter patente a este respeito um desaguisado d'este genero, succedido ao sr. Dejante, e em que perdeu não pequena somma.

O calor artificial quebra alem d'isso a frescura e a viveza, o sabor á fructa, qualidades proprias dos vinhos baixos. É esta a sua belleza. Tirar-lh'a é reduzi-los a pouco menos de agua choca ou decocto de peros seccos.

Quanto ao emprego do calor, recommendado n'estes ultimos tempos pelo sr. Pasteur para matar os fermentos e precaver os vinhos contra futuras alterações, não tendo experiencias proprias, nem sabendo que te-

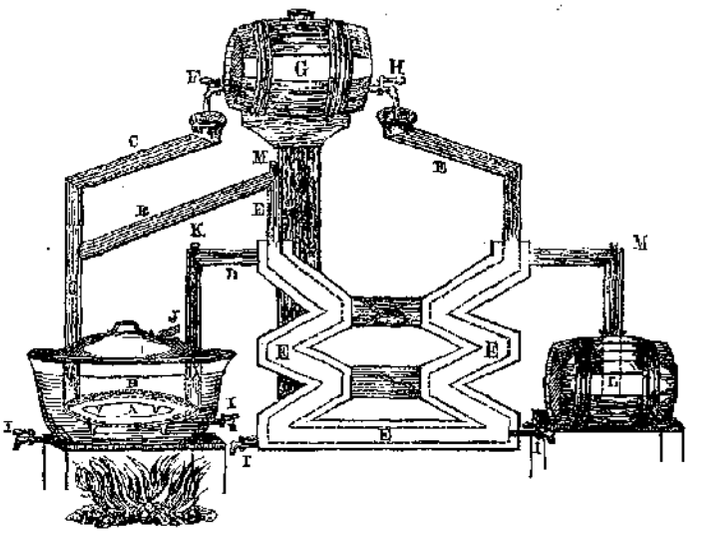
nham sido feitas no nosso paiz, feliz ou infelizmente, alem da que ensaiou o sr. Dejante, abstenho-me de o inculcar ou de o condemnar. Unicamente observarei que uma cousa é aquecer os vinhos para os envelhecer e amadurecer; outra cousa é aquecer os vinhos para os prevenir contra as fermentações secundarias.

A estufagem que eleva a temperatura da adega em que está o vinho envasilhado a 30°, a 35° e 40° centigrados, é sufficiente para alcançar o primeiro fim; mas não o é da mesma maneira para matar os fermentos do vinho. Para este segundo caso é necessario elevar a temperatura do vinho a 60°, o que demanda uma estufagem pelo menos de 75° a 80°. Ora este grau de calor na adega determina uma seccagem e aperto na aduella tal, que a faz *tresfiar, marejando* não poucas das vasilhas, e todas ellas deixando perder muito alcool e aroma dos vinhos. Por outro lado se a estufagem se faz a um grau menor para evitar a avaria do vasilhame, e o desfalque dos vinhos, então não se obtem o fim que se deseja, e até parece que nos vinhos baixos este calor que não chegou á conta de matar e precipitar os fermentos, os excita deixando o vinho mais habilitado a estragar-se do que antes estava. Foi o que succedeu ao sr. Dejante na mallograda tentativa que fez do processo do sr. Pasteur.

Submetteu elle os vinhos de Collares e outros vinhos fracos á estufagem. A estufa era uma de suas adegas, perfeitamente fechada e aquecida por um calorifero que corria em todo o comprimento da casa. Elevou-se a temperatura na casa a 60°, mas o vinho, em grande massa como estava, não pôde chegar a esta temperatura. O que resultou? foi o vinho ficar chato, insipido, e depois referver-lhe. Eu tive occasião de o ver, e não sei de vinho mais estragado. Deve-se convir que o sr. Pasteur, propondo o emprego do calor para beneficiar os vinhos e segura-los, o que é todavia idéa já bem antiga, não foi igualmente feliz no artificio que lembrou para pôr este processo em pratica. Muito melhor a todos os respeitos me parece o apparelho de Gervais, cujo auctor muito antes havia tambem proposto o aquecimento dos vinhos como remedio preventivo ás suas alterações. É este apparelho que tenho aconselhado ao sr. Emauz e a outros vinhateiros que desejam tentar aquella experiencia, e do qual aqui dou a figura e a descripção para utilidade de todos os que pretendam fazer algum ensaio ao mesmo respeito.

Dentro de uma caldeira de ferro em que se aquece agua colloca-se uma caixa de folha achatada *A B*, provida de quatro pés, que assentam no fundo da caldeira. Esta caixa tem uma torneira *I* que atravessa a parede da caldeira e que serve ao seu despejo. A caldeira tem outra torneira *I* que dá saída a agua do banho, e do meio da sua tampa eleva-se uma valvula *J* para a expulsão do vapor. A caldeira assenta sobre uma fornalha qualquer. De dois pontos diametralmente oppostos da caixa elevam-se dois tubos

de folha ou de estanho *C* e *D*, que atravessam a tampa da caldeira, e são destinados, um d'elles *C* á entrada do vinho na caixa, e o outro *D* á saida



d'elle. O tubo *C* recebe o vinho frio pela torneira *F* da vasilha *G* collocada n'um plano superior, e o vinho que pela torneira *H* a mesma vasilha despeja no tubo *EEEE*, o qual tubo vem pegar com o tubo *C* a uma certa altura acima da caldeira. O tubo *EEE* é envolvido n'uma grande parte da sua extensão nas voltas angulares da serpentina *DDD*, continuação do tubo que transporta para fóra o vinho aquecido na caixa, o qual depois de percorrer as ditas voltas é despejado pelo tubo *M* na vasilha *L*. N'este caminho que faz o vinho quente, envolvendo o vinho frio transportado pelo tubo *E* esfria aquecendo este ultimo, e quando entra na vasilha *L* está quasi á mesma temperatura com que saiu da vasilha superior *G*. D'este modo aquece-se o vinho em pequena massa a banho-maria, graduando-se a sua temperatura como se quizer á vista da indicação dos thermometros collocados em *K*, *M*, e *M'*, dos quaes o primeiro indica a temperatura com que sáe o vinho da caixa, o segundo a temperatura com que elle chega á vasilha *L*, e o terceiro a temperatura com que entra o vinho, aquecido no percurso da serpentina. Estas indicações mostram se se deve ou não moderar o fogo que aquece o banho, ou se se deve admittir mais ou menos vinho frio da torneira *F*. Mas as grandes vantagens d'este apparelho são, que o vinho saindo de uma vasilha e entrando n'outra não tem contacto com o ar e não perde parte alguma volatil de alcool ou de aroma, porque não ha

evaporação, o calor que elle toma no banho quente, sendo justamente o que larga no banho frio da serpentina. Depois d'isto, a economia do combustivel não póde ser maior, nem o andamento do trabalho mais simples e regular.

Enxofra-se bastante na região de Alemquer, assim como na de Arruda e em Torres Vedras. Mas o gosto e o cheiro do sulphydrico que contrahe mais ou menos o vinho é o desespero dos vinhateiros.

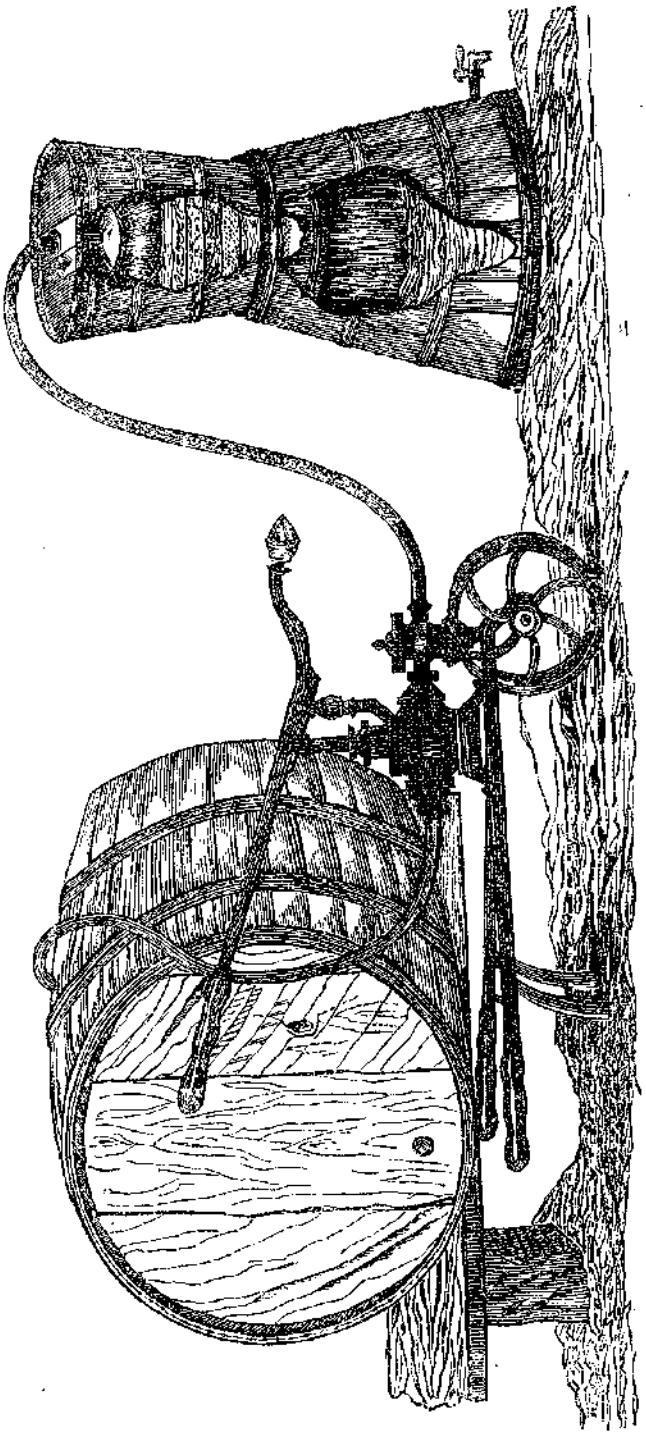
O sr. Emauz emprega as trasfegas repetidas persuadindo-se, e com todo o fundamento, que o enxofre precipitando-se todo ou quasi todo com a borra, quanto mais tempo o vinho se demorar *sobre a mãe* mais se ha encher e repassar do gaz sulphydrico. Elle opera estas trasfegas com uma bomba a duplo effeito, a fim de evitar o mais possivel o contacto do ar que é o grande mal das trasfegas.

Tambem o sr. Emauz tem feito uso da *torneira de regador* para soltar do vinho o gaz sulphydrico n'elle dissolvido. Mas tem notado que este processo areja demasiadamente o vinho, o qual fica abafido, e não poucas vezes como que deslavado. Alem d'isso, como eu proprio verifiquei nos seus armazens de Alcantara, o artificio da torneira de regador não colhe completamente o fim, porque o vinho fica ainda infectado. Nada chega á boa lavagem da uva, e a este meio recorre de preferencia o sr. Emauz no fabrico dos seus vinhos e dos da Cruzeira. Mas os vinhos comprados a outros vinhateiros que não têem igual cuidado com a uva necessariamente hão de ser desinfectados por algum meio.

A filtração do vinho através do carvão vegetal é um dos meios mais efficazes para tirar o cheiro do enxofre aos vinhos e preferivel á collagem, quando alem da infecção do sulphydrico os vinhos se acham turvos. Não tendo o apparelho filtrador de Volmar, que eu descrevo na minha *Technologia rural*, mas tendo lido no *Archivo rural* a descripção de um apparelho simples, que eu propuz para a filtração dos azeites, teve o sr. Emauz a idéa de o modificar e accommoda-lo á filtração de alguns vinhos enxofrados e turvos.

O apparelho filtrador do sr. Emauz compõe-se de duas dornas de madeira embutidas contrapostamente uma na outra. A dorna superior é provida de um fundo de folha, crivado á maneira de um passador. Sobre este fundo assenta um panno de flanella cortado redondo á medida da sua circumferencia. Por cima d'este panno que se póde duplicar e triplicar conforme a pureza do liquido que filtra dispõem-se as seguintes camadas filtradoras: 1.ª, uma camada de areia grossa; 2.ª, uma camada de areia fina; 3.ª, uma camada de carvão vegetal finamente pulverisado e peneirado; 4.ª, uma camada de areia fina; 5.ª, outra camada de areiola; 6.ª, finalmente na parte superior uma outra flanella.

A areia que forma estas camadas deve ser siliciosa e lavada primeira-



mente em acido chlorhydrico para lhe tirar algum ferro e cal que possa conter; e depois desacidificada pela lavagem em agua pura. Cada camada de areia deve ter a espessura de 1 a 3 pollegadas. A camada de carvão deverá ter a espessura de 3 a 6 pollegadas.

O vinho é puxado da vasilha que o contém por meio de uma bomba que o asperge por meio de uma maçã de regador dentro do filtrador. Depois de atravessar as differentes camadas filtradoras cáe na dorna inferior, d'onde é tirado por meio ainda da bomba para a nova vasilha em que ha de ficar.

VI

REGIÃO DA ARRUDA

VIAGEM A S. QUINTINO

A região da Arruda, que se estende de Alhandra até ao Sobral do Monte Agraço, e que fica encravada entre as de Torres Vedras e a de Bucellas, a de Cadafaes e de Alemquer, foi no anno passado visitada muito fugitivamente. N'este anno resolvi estuda-la mais detidamente, servindo-me de typo para este estudo a quinta da Piedade em Santo Quintino, pertencente ao sr. dr. Holtreman, bella casa de campo com extensos vinhedos em roda.

Poucos vinhateiros tenho encontrado nas minhas peregrinações œnologicas com mais amor á arte, maior cuidado e perfeição em todos os serviços da viticultura e do fabrico dos vinhos, que o sr. dr. Holtreman, o qual, apesar das suas muitas occupações forenses, em cujo exercicio tem adquirido um nome distincto, acha meio e lazer de dirigir pessoalmente a laboração da sua casa agricola, indo elle mesmo sempre presidir ás vindimas e ao fabrico dos vinhos, fazendo a sua escripturação e escrevendo os assentos e notas de todas as circumstancias e particularidades que em cada anno influiram ou appareceram nos trabalhos da sua lavra.

São curiosos e cheios do maior interesse os registos do seu trabalho vinicola, feitos durante uma grande serie de annos, d'onde se podem colher muitos dados, não só para apreciar a sua industria, mas para definir a feição vinicola da região da Arruda. É com o auxilio d'estes elementos, prestados com a melhor vontade pelo sr. dr. Holtreman, que poderei apresentar uma descripção minuciosa de cousas que presenciei muito rapidamente n'outras partes.

O Sobral do Monte Agraço occupa uma elevação, que separa a região da Arruda da de Torres Vedras. S. Quintino demora a cousa de 2 kilometros ao poente do Sobral. Os terrenos que em toda a baixa da Arruda são geralmente argillosos e tenaces, adelgaçam na subida para o Sobral; as assentadas de grés, que se desenvolvem ao norte de Torres Vedras, come-

çam aqui já a alternar com as margas, as argillas ferruginosas e os calcareos grosseiros. Em muitos pontos o grés grosseiro sobresáe sobre o cerro e as assomadas dos montes, cujos alvejaes attestam, mesmo a distancia, a ruindade d'esta rocha para a cultura.

O clima do Sobral é aspero, não só pela sua elevação, mas pela sua grande nudez de arborisação. No verão mesmo são raras as noites em que o resfriamento não faz cair uma cacimba que não poucas vezes degenera em neblina.

A propriedade do sr. dr. Holtreman compõe-se, alem da quinta da Piedade, do casal da Batalha e do de Barqueiros,

As suas vinhas, que occupam uma area de 35 hectares, acham-se separadas em vinte grupos, cuja maior distancia de uns a outros é de 5 kilometros. N'esta descontinuidade comprehende o total da vinhataria todos os terrenos da região e todas as exposições.

Cepas que estejam á vara contam os vinhedos do sr. dr. Holtreman 249:000. Bacellos de diversas idades sobem a 101:000, havendo portanto um total de 350:000 pés, armados em quadrado e a distancia de 1 metro uns dos outros.

As vinhas são geralmente plantadas de bacellos. Barbados de viveiros são muito pouco usados. Eis como se pratica aquella plantação.

No verão antecedente á postura do bacello, é o terreno cavado em secco á enxada, que chega a levantar 60 centimetros e mais de profundidade, ou lavrado com uma charrua denominada «Labrego», puxada a quatro ou cinco juntas de bois, que tambem, ainda que mais imperfeitamente, revolve a terra quasi á mesma profundidade. A graminheira, o escalracho, e as hervas ruins morrem pela secca, pois este trabalho é feito em julho, ou o mais tardar, em agosto, de modo que, quando vem as primeiras aguas, as raizes de todas essas hervas ruins estão completamente seccas.

Este trabalho regula mais caro ainda do que a propria postura do bacello, pois emquanto este, menos a despeza dos unhadores, regula por 5$280 réis o milheiro, difficilmente se faz esta operação de revolver aquella igual porção de terreno por menos de tal quantia.

Esta despeza evita-se, se é terreno limpo de pedras, de hervas ruins, etc.; mas se tem mato, tambem é necessario primeiro arrotea-lo.

Logoque a terra está passada das chuvas, ordinariamente de novembro exclusivé em diante, começa a plantação.

Dá-se de ordinario de empreitada, sendo terreno que não tenha pedra, pois o arranque d'esta é á parte, e muitas vezes duplica, triplica, quadruplica e quintuplica a despeza, pelo preço de 5$280 réis o milheiro, largura da manta ou valla 1 metro, altura 85 centimetros, rasto 85 centimetros em chão direito ou baixo, aonde a terra não fuja; e os bacellos são postos na distancia quadrada de 1 metro.

Alem dos empreiteiros, ha mais, pago pelo proprietario, um olheiro, que vigia o comprimento das condições do contrato, o qual risca as mantas e vigia o trabalho, e mais dois unhadores para cada seis empreiteiros; estes seis empreiteiros constituem uma companha, a que se chama «uma manta de gente»; quando é de jornal, a cada seis homens empregados na manta a pôr o bacello, basta um unhador; quando de empreitada são necessarios dois, pois os unhadores são de jornal, e os outros de empreitada fazem serviço maior e mais violento, emquanto regularmente os empreiteiros, tomado o bacello com estas condições, sáem a 400 réis por dia, os unhadores ganham de 200 a 240 réis por dia.

O trabalho do unhador costuma ser de jornal, pois do bem feito d'elle muito depende a boa postura da bacellada.

Os seis homens empreiteiros da manta dividem-se em tres grupos, cada grupo composto de dois: os primeiros vão adiante, ou *á chavelha*, e cavam 50 centimetros, ou metade do terreno da manta, e deixam a terra cavada caida dentro d'ella, os outros dois vão *ás forças* ou centro, cavam 33 centimetros da manta, ou $^1/_3$ da totalidade, deixam alguma terra dentro da manta, levantam porém já parte d'ella; os ultimos dois vão no fim, ou á *rabiça*, e estes *rabeiam* ou *lavam* a manta, isto é, cavam os 17 centimetros que restam da manta, ou $^1/_6$ da totalidade, levantam a terra caida e cavada de dentro da manta, de modo que a valla fique limpa, tendo 1 metro de bôca ou largura na parte superior, altura 85 centimetros e largura no fundo ou rasto outros 85 centimetros. Os unhadores vão atrás dos da rabiça, mettidos dentro da manta, cavando os lados e o fundo, de modo que por baixo dos 85 centimetros já cavados pelos empreiteiros se addicionem mais 15 centimetros, e assim fique toda a manta com o chão roto na profundidade de 1 metro, e com a largura tanto em baixo como em cima de outro metro. Á proporção que vão cavando o fundo e lados da manta, vão mettendo os bacellos encostados ao chão cavado, na distancia cada um de 1 metro. O bacello tem cada um uma *torta* ou pedaço de vide do anno anterior, e por cima d'esta é gemido ou torcido, e da terra do verde ou do sol tiram os unhadores uma porção que deitam por baixo e por cima do sitio aonde é gemido. É a isto que se chama *unhar*.

Usava-se tambem dar o bacello de empreitada, de modo que ficasse logo a manta pelos empreiteiros com o metro de largura em cima e em baixo, ou de bôca e fundo, e logo tambem com a profundidade de 1 metro, a que chamavam *á cruzeta*, poisque o vigia trazendo comsigo uma cruzeta que tinha um pau no centro, e duas hastes, uma em baixo e outra em cima, na altura de 1 metro, e cada uma das cruzetas de 1 metro de largura, havia, com ellas abertas, poder correr o interior da manta sem tocarem as cruzetas no terreno, de modo que lhe não embaraçasse a corrida.

Quando porém os seis empreiteiros tomam pelo primeiro methodo o bacello de empreitada por 5$280 réis, querem á cruzeta 8$000 réis. Quando á cruzeta basta um unhador por cada seis empreiteiros, pois como já se vê, os empreiteiros assim fazem parte do trabalho que no outro methodo é feito pelos unhadores.

Em março é *desmanteado* o bacello, isto é, endireitado o terreno cavado que na postura do bacello ficou a monte, e endireitados tambem os bacellos: depois é espontado, isto é, cortado a 20 centimetros acima do terreno a ponta do bacello; o terreno é semeado ou de batata, ou de meloal, ou de milho.

No segundo anno é semeado de milho, e no terceiro *rido* ou cortado rente do chão, e pela ultima vez semeado de milho. No anno seguinte é podado e deixado em vara, o que a tem, ou em *olhetado*, e n'este anno já produz algum vinho, e d'ahi por diante é tratado como toda a outra vinha velha.

O systema da póda é exactamente o mesmo que se pratica em Cadafaes e em Bucellas, isto é, deixa-se uma vara ou duas de seis a oito olhos, conforme o vigor das cepas, as quaes ou se dobram contra a cepa, voltando e torcendo a *mosca*, ou ponta da vara para cima, ou se dobram em semi-circulo atando então ao esteio. O talão ou espera deixa-se apenas quando se quer *arriar* a cepa, por estar muito erguida, ou por ter carcôma na cabeça.

D'este modo a vara do fructo novo sáe sempre da vara de fructo precedente. Eu já atrás ponderei que este systema não é o melhor, porque eleva muito depressa a cepa, e fornece varas de fructo cada vez mais fracas.

A vicissitude grande das temperaturas no Sobral, e a aspereza dos seus invernos, têem feito adoptar a *poda serodia*, feita nos começos da primavera, de preferencia á *poda temporã* ou *de inverno*, geralmente mais usada nas regiões precedentes, as quaes mais baixas e abrigadas pelas montanhas do lado do norte, e banhadas pelo Tejo, não soffrem tanto das inclemencias do frio. É talvez a esta circumstancia que o sr. dr. Holfreman deve a boa nascença das suas uvas em annos, que por outras partes succedem calamitosos.

Se ha cousa que prejudique mais a nascença da uva são as alternativas de frio e de calor pouco antes da epocha da arrebentação. Nos dias de calor suave, como vem muitos durante o inverno, as cepas puxam da terra a seiva, e esta começa a *desabotoar* os gomos das vides. Sobrevem dias ou noites frias, a seiva pára na sua impulsão, e os olhos meios desabotoados, definham por falta de sustento, e, ou *melam* caíndo da vara logo, ou ficam atrophiados, caíndo depois quando lhe chega novo impulso de seiva, que obra sobre elles como o choque de uma cunha inferior, visto os seus vasos não a poderem receber por estarem obturados. Ora este mal ha de acontecer com tanta maior força, quantos menos olhos houver

na cepa, o que é o caso da cepa já estar podada, porque então repartindo-se a seiva por menor numero de olhos, toca a cada um maior impulso do liquido vegetativo. Não succederá porém o mesmo, se a cepa estiver ainda com todo o seu varedo; porque o grande numero de olhos enfraquecerá e dissimulará os impetos da seiva, não désabotoando, nem deixando destacar os botões tão facilmente.

Dá-se geralmente uma cava ás vinhas, e tambem na primavera, em março ou abril. A cava de inverno não convem quando se faz a póda no tarde, porque é antecipar a arrebentação, quando a conveniencia é que ella se demore até á epocha da regularidade da temperatura. O sr. dr. Holtreman *não é devoto da excavação e descalçamento* das cepas, nem do córte das raizes superficiaes, como em outras partes se usa até á exageração. E eu adopto a sua opinião, maiormente em terrenos seccos e delgados. Se a excava das cepas póde ser de alguma utilidade para obrigar as raizes a descer, resguardando-as dos calores intensos, se os córtes das raizes superficiaes podem activar o desenvolvimento das raizes profundas, tambem este movimento alternativo, em que ora se chamam as raizes para cima, calçando as cepas, ora se reprimem para baixo descalçando-as, deve introduzir na vegetação da vinha não pequenos transtornos. Depois, a excava que em terrenos humidos e ligados póde causar um assolhamento util, em terrenos seccos e fraqueiros aggrava a mesquinha condição das raizes. É precisamente quando o torrão é secco e pouco substancioso que a babuge das raizes sobe á superficie a beber a humidade que não acha no fundo. Em tal caso reprimi-las ao fundo é vedar á cepa uma fonte do seu *vigor, que o fundo* lhe não póde supprir.

O seguinte quadro mostra os preços dos trabalhadores desde 1861 a 1866.

Réis	1861	1862	1863	1864	1865	1866
140	11	2	2	3	3	5
160	19	27	29	13	12	13
180	14	8	9	22	19	19
200	5	5	8	7	4	4
220	–	–	1	2	–	–
240	3	7	2	2	8	6
260	–	2	–	–	–	–
300	–	1	1	2	6	2
340	–	–	–	–	–	1
400	–	–	1	–	–	2
Numero das semanas	52	52	52	52	52	52
Medias dos preços	170	180	175	188	180	195

Como tem succedido em toda a parte, todos os que na Arruda têem enxofrado com abundancia e boa regra hão obtido o premio dos seus cuidados e despezas.

Os resultados da enxofração dos vinhos na propriedade do sr. Holtreman fariam converter ao uso d'esta therapeutica os mais duvidosos e descrentes. Para se poderem avaliar estes resultados porei em confronto dois quadros, *um relativo á producção* dos vinhos durante cinco annos do periodo da doença em que se não enxofrou, outro relativo á despeza da enxofração e á producção em quatro annos em que se empregou o enxofre.

QUADRO DA PRODUCÇÃO EM CINCO ANNOS EM QUE SE NÃO ENXOFROU

Annos	Nascença da uva	Qualidade da uva	Força da doença	Producção em relação á regular
1853.....	regular	pessima	grande	17 por cento
1854.....	pequena	»	»	10 »
1855.....	quasi nulla	a peor	a maior	2½ »
1856.....	muito pequena	boa	muito pouca	5 »
1857.....	muita	»	bastante	7 »

QUADRO DO SERVIÇO DO ENXOFRAMENTO NA QUINTA DA PIEDADE NOS ULTIMOS QUATRO ANNOS

Quando começou			Quando acabou		Despeza com os trabalhadores		Despeza com os instrumentos, etc.	Despeza com o enxofre	Despeza total
Anno	Dia	Mez	Dia	Mez	Numero	Réis	Réis	Réis	Réis
1864 1.ª	25	abril	14	maio	183	36$600			
1864 2.ª	6	junho	25	junho	127	25$400	27$000	315$000	435$000
1864 3.ª	3	julho	23	julho	180	36$000			
1865 1.ª	22	abril	22	maio	105	16$880		160$000	
1865 2.ª	14	junho	1	julho	216½	38$970	25$000	120$000	533$040
1865 3.ª	3	julho	20	»	132½	26$190		146$000	
1866 1.ª	30	abril	19	maio					
1866 2.ª	10	junho	30	junho	–	50$780	9$000	240$220	300$000
1866 3.ª	5	julho	24	julho					
1867 1.ª	4	abril	20	abril					
1867 2.ª	13	maio	31	maio	–	40$000	–$–	220$000	260$000
1867 3.ª	14	junho	20	julho					

Nos annos da enxofração a producção oscillou entre ½ e ⅓ da producção regular, isto é, póde-se tomar em termo medio igual a 58 por

cento. E a media da producção nos cinco annos em que se não enxofrou foi de 8,3 por cento.

Calculando a producção regular dos vinhos, a uma pipa de vinho por milheiro de cepas, a producção do vinho de 249:000 pés devia orçar por 249 pipas antes da doença.

Nos cinco annos em que se não enxofrou a media da producção deveria caír em 20,5 pipas.

Mas nos quatro annos de enxofração a media da producção devia ter subido a 144,5 pipas.

A differença entre estas duas medias é de 124 pipas.

Tomando o preço medio da pipa relativo aos annos de 1864, 1865 e 1866, que foi de 22$330 réis, tem-se como producto bruto d'estas 124 pipas a somma de 2:771$400 réis. Subtrahindo d'esta receita a despeza media da enxofração dos quatro annos que figuram no quadro precedente igual a 282$000 réis, fica um producto liquido de 2:387$400 réis. O que equivale a collocar um capital a 600 por cento.

Mas não é só pelo augmento da producção do vidho que se deve considerar ou medir a utilidade do enxofre, senão tambem em relação á conservação das vinhas.

A prolongação da doença, a sua repetição todos os annos com maior ou menor furia desde 1853, tem acabado por arruinar grande numero de cepas, que ou se têem arraucado ou vegetam muito mesquinhamente, sendo poucas as que ostentam força vegetativa regular. O enxofre não só mata os micodermas que nascem sobre a planta e o fructo, mas é uma fonte de nutrição para a cepa que vigora e robustece a cada enxofração que se lhe faz. Este facto não o negam aquelles mesmos vinhateiros, que não confiam na virtude prophylactica do enxofre.

Eu explico esta qualidade nutritiva do enxofre pela sua transformação em acido sulphurico, quando caíndo da planta com as chuvas e os ventos ao pé das cepas, encontra as materias organicas e as bases alcalinas e terrosas do solo. Este acido sulphurico solubilisa muitos silicatos, phosphatos e carbonatos da terra, e prepara para a cepa uma dóse de elementos que só n'um tempo mais dilatado entrariam n'ella. Assim, depois de ser um remedio curativo do producto, é o enxofre uma excellente estrumada para as vinhas, com a qual resistem á deterioração que o parasita lhes promove. Bastaria só esta utilidade para todos os vinhateiros deverem enxofrar as suas vinhas.

São muitas e variadas as castas de uvas conhecidas e cultivadas na Arruda. As da quinta da Piedade são as que abaixo menciono com a indicação da sua força saccharina.

Castas brancas

Nomes	Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Boal cachudo	17°,5	26,2
Camarate	16°,25	24,4
João Paes	15°,0	22,5
Arinto	15°,0	22,5
Fernão Pires	15°,0	22,5
Gallego doirado	15°,0	22,5
Sem nome	14°,5	21,7
Alporcheiro	14°,25	21,4
Alicante	14°,0	21,0
Cercial	14°,0	21,0
Malvazia	14°,0	21,0
Rabo de ovelha	13°,0	19,5
Boal branco	12°,5	18,9
Thalia	12°,0	18,0
Molinhas	12°,0	18,0
Verdelho	12°,0	18,0
Formosa	12°,0	18,0
Carrega bestas	12°,0	18,0
Almassa	12°,0	18,0

Castas tintas

Tinta de França	17°,5	26,2
Bastardo	16°,0	24,0
Trincadeira	15°,0	22,5
Preto Martinho	15°,0	22,5
Touriga	13°,0	19,5
Bomvedro	13°,0	19,5
Forro negro	13°,0	19,5
Xerez	13°,0	19,5
Tinta do padre Antonio	12°,75	19,1
Mortagoa	12°,5	18,7

Como se vê, o grau glucometrico é superior, mas foi excepcional n'este anno; nos annos de calor menos intenso está longe de chegar a este ponto. Os ingaços porém, qualquer que seja o apuro saccharino dos mostos, conservam-se sempre verdissimos, o que, como já observei, é devido á natureza barrenta dos terrenos, e sobretudo á humidade das noites.

O vinho tinto é sempre fabricado de meia feitoria na quinta da Piedade, seguindo o sr. Holtreman em tudo a este respeito os usos da sua localidade, que são os que eu já descrevi a respeito da vinificação na região de Torres Vedras.

A uva é mais ou menos desengaçada, conforme vem da vinha mais ou menos *burneira*, ou pouco madura.

Faz-se a pisa no lagar de pedra. Passa-se o mosto para os balseiros assim como as massas. Parte do mosto é aquecido e lançado em cada bal-

seiro que se acha em trabalho. A fermentação começa depois da addição do mosto quente e leva a concluir desde tres a cinco dias. O aquecimento da lagarada por meio da addição de uma parte do mosto quente, a que se chama *escaldão*, dá os seguintes resultados: 1.°, provoca mais depressa a fermentação; 2.°, faz o vinho mais retinto; 3.°, faz concluir mais cedo a fermentação; 4.°, torna o vinho mais maduro.

Tenho o maior prazer em dar aqui conta de umas curiosas experiencias feitas pelo sr. dr. Holtreman n'este anno sobre vinificações que levaram ou não caldeiradas de mosto quente na occasião de se encherem os balseiros, as quaes experiencias estão todavia longe de confirmar aquelles resultados.

1.ª Experiencia

Balseiro n.° 34, levando caldeirada no principio.—Uva do Casal e Barqueiros, partes iguaes. Vindimada de tarde.—Mosto marcando 13°,3 no glucometro

Periodos em que se observou o mosto	Andamento da fermentação medido pela diminuição do grau glucometrico
3 horas depois do escaldão	13°,0
53 horas depois do escaldão	9°,5
64 horas depois do escaldão	8°,5
78 horas depois do escaldão	6°,5
89 horas depois do escaldão (é tirado o vinho)	5°,0

2.ª Experiencia

Balseiro n.° 35, levando caldeiradas no principio.—Uva do Casal e dos Barqueiros em partes iguaes. Vindimada de manhã.—Mosto marcando 13°,3

Periodos em que se observou o mosto	Andamento da fermentação medida pela diminuição do grau glucometrico
20 horas depois do escaldão	12°,5
32 horas depois do escaldão	7°,5
60 horas depois do escaldão	4°,5
68 horas depois do escaldão	4°,5
79 horas depois do escaldão	4°,5
95 horas depois do escaldão	4°,5
106 horas depois do escaldão (é tirado o vinho)	4°,5

3.ª Experiencia

Balseiro n.º 32, sem caldeirada no principio.— Uva do Casal e dos Barqueiros em partes iguaes.
Vindimada de tarde.— Mosto marcando 13°,3

Periodos em que se observou o mosto	Andamento da fermentação medido pela diminuição do grau glucometrico
50 horas depois de carregado o balseiro.....	5°,5
61 horas depois de carregado o balseiro o mosto está quente, mas tem pouca côr. Dá-se-lhe a caldeirada.	
70 horas depois de carregado o balseiro.....	4°,5
83 horas depois de carregado o balseiro.....	3°,75
116 horas depois de carregado o balseiro (é tirado o vinho)	3°,75

4.ª Experiencia

Balseiro n.º 33, sem caldeirada ao principio. — Uva do Casal e dos Barqueiros em partes iguaes.
Vindimada de manhã. — Mosto marcando 13°,3

Periodos em que se observou o mosto	Andamento da fermentação medido pela diminuição do grau glucometrico
12 horas depois de carregado o balseiro.....	12°,5
24 horas depois de carregado o balseiro.....	12°,5
56 horas depois de carregado o balseiro.....	10°,0
67 horas depois de carregado o balseiro.....	8°,5
O mosto está frio e tem muito pouca côr. Dá-se-lhe a caldeirada.	
81 horas depois de carregado o balseiro.....	5°,5
103 horas depois de carregado o balseiro (é tirado o vinho)	4°,5

5.ª **Experiencia**

Balseiro n.º 27, sem caldeirada no principio.— Uva *sómente* de Casal.—Vindimada todo o dia. Mosto marcado 13°,3

Periodos em que se observou o mosto	Andamento da fermentação medido pela diminuição do grau glucometrico
26 horas depois de carregado o balseiro.....	7°,0
37 horas depois de carregado o balseiro.....	5°,0
O mosto está quente mas tem pouca côr. Dá-se-lhe a caldeirada.	
41 horas depois de carregado o balseiro.....	3°,0
54 horas depois de carregado o balseiro.....	3°,0
74 horas depois de carregado o balseiro (é tirado o vinho)..	2°,5

A unica consequencia clara que se póde tirar das cinco experiencias precedentes é que a *caldeirada* ou *escaldão* favorece a dissolução da materia corante, que como se sabe se acha embebida na membrana esponjosa que forra a casca do bago pelo lado interno. Isto mesmo já por inducção se poderia concluir, sabendo-se que não é a prolongação da fermentação, mas o calor, o fogo, o vigor com que esta se estabelece que origina o vinho retinto e coberto.

No meu relatorio do anno passado, referindo-me á vinificação da região de Torres Vedras, mostrei quaes as rasões technologicas que abonavam as caldeiradas, assim como os arrobamentos; agora acrescentarei que são menos estas rasões que a natureza e as exigencias do mercado a origem primeira d'aquellas praticas.

Com effeito o grande consumo dos vinhos das regiões vinicolas que demoram na margem direita do Tejo, é em Lisboa. Este consumo, todo ou *quasi* todo de taberna, *isto é*, a *retalho*, tinha e tem sobre si o direito municipal, alem do custo do transporte que era caro, poisque era feito n'outro tempo a recovas de bestas carregadas de odres, e ainda hoje assim se effectua por alguns sitios. Para pagar estas despezas, contentar a cubiça do taberneiro e a não menor do almocreve, intermedio obrigado n'esta passagem dos vinhos, e vender o genero a retalho por um preço comparativamente barato, era indispensavel que este se podesse prestar a uma grande e repetida *diluição*. O almocreve queria vinho que tivesse para si e para outros. O armazem de retem pretendia vinhos que podessem ser escovados e limpos sem caír em chilros. A taberna exigia vinho que podesse supportar o baptismo sem o inconveniente da certidão.

N'esta diffusão successiva concebe-se que toda a tinta e corpo seriam poucos. O vinhateiro não podia deixar de se submetter a estas duras condições, a querer vender bem o seu vinho.

Devo aqui referir um dito de um negociante de vinhos por occasião de se decretarem os novos direitos de consumo, e ao qual alguem observava que o vinho ia de certo encarecer nos armazens de Lisboa. *Não encarece*, respondeu elle, *porque o tributo em que recáe não é no vinho, mas na agua.*

Já se póde prever que influencia havia de ter este ou outro novo *tributo da agua* sobre a qualidade primitiva dos vinhos destinados ao consumo da capital!

As experiencias do sr. dr. Holtreman não mostram que a fermentação seja mais espertada com as caldeiradas, nem que conclua em menos tempo contra as previsões da theoria, e a confirmação pratica que este tratamento tem mostrado n'outras partes.

Talvez que esta indecisão dependa de circumstancias que se não attenderam, como são: ser a uva de um balseiro vindimada de manhã, e a de outros vindimada de tarde; não se ter notado a temperatura ambiente nos diversos dias em que se fizeram as experiencias; não se haver deitado igual caldeirada em todos os balseiros, nem a lagarada ter sido revolvida do mesmo modo; finalmente não se terem observado os mostos á mesma hora em todas as experiencias e em periodos iguaes de observação.

Seria bem para desejar que se repetissem estes ensaios em condições mais regulares e uniformes, porque se fosse verificado claramente que o escaldão não tem outra vantagem mais que retingir os vinhos, não valeria talvez o trabalho de usar d'elle nos casos em que a côr do vinho não fosse imposta pelo comprador.

É para decidir estas e outras questões praticas do fabrico dos vinhos que muito se recommenda o estabelecimento em cada centro de viticultura de uma officina vinaria modelo, onde todos os recursos da sciencia permittam elucidar as muitas duvidas diante dos proprios interessados, em que por ora se acha envolvida a arte de vinificar.

Outra serie de experiencias feitas pelo sr. dr. Holtreman vem ainda justificar este *desideratum*. Em 1865 quiz este intelligente vinicultor saber até que ponto influiria para a bondade dos seus vinhos, o emprego das caldeiradas e da aguardentação, que são dois grandes artigos de despeza. Eis-aqui as condições e os resultados das suas tentativas.

Numero dos toneis	Processo de vinificação	Quantidade de aguardente por pipa de 30 almudes	Qualidade do vinho
6.....	meia feitoria	–	
3.....	meia feitoria	4 canadas	bom
1.....	sem caldeirada	–	
2.....	sem caldeirada	4 canadas	soffrivel
4.....	com caldeirada	–	muito bom
5.....	»	4 canadas	bom
7.....	»	4,5 »	muito bom
8.....	»	3 »	bom
9.....	»	4,5 »	soffrivel
10.....	»	3 »	
28.....	»	2,5 »	bom
29.....	»	4 »	
30.....	»	3 »	
31.....	»	4,5 »	
32.....	»	3 »	muito bom
33.....	»	4 »	
35.....	»	4 »	

Nada se póde concluir d'estas experiencias senão que o seu auctor sabe fabricar bom vinho de toda a maneira.

Qual d'estes processos é o melhor? pergunta o sr. dr. Holtreman. Eu declaro em boa verdade, que attendendo ás suas experiencias, fico na mesma duvida. E não é senão porque as experiencias não foram bem dirigidas. Ha n'ellas falta de uniformidade nas condições, e silencio sobre muitos elementos que são principaes na questão que se queria resolver. Eis-aqui alguns d'estes elementos que deviam ser bem estabelecidos.

Era a uva a mesma e vindimada ao mesmo tempo?

Qual era o grau de doçura dos diversos mostos?

Qual foi o andamento das fermentações, medido pela diminuição do assucar, e observada esta diminuição em periodos iguaes para todos os balseiros?

Qual foi o tempo da fermentação em cada vinho?

Qual a quantidade de assucar por desdobrar que tinha cada vinho ao tempo da aguardentação?

Qual a quantidade de alcool nativo, de acidos e de tanino que tinha cada vinho no momento da aguardentação?

Em que epocha se fez para cada vinho a aguardentação?

Foi igual em relação á massa fermentada o volume liquido da caldeirada?

A pisa e ripadura foram iguaes para todos os vinhos, e para toda a uva?

Porque se não usou de aguardente de igual graduação e proveniencia?

Por que conjuncto de qualidades se definem as expressões que qualificam o vinho de soffrivel, bom e muito bom?

Se estas e outras questões entrassem devidamente contempladas nas dezesete experiencias que ficam mencionadas, talvez á pergunta feita pelo sr. dr. Holtreman se podesse dar uma resposta decisiva. Assim, a muito apurar, o que ellas podem provar por maioria, é que a caldeirada e a maior aguardentação *são* as condições do melhor fabrico, porque é n'estas condições que apparecem maior numero de vinhos *muito bons*.

Estas experiencias do sr. dr. Holtaeman, que são antes de tudo um titulo de louvor ao zêlo e cuidado que lhe merece a industria vinicola, mostram quanto é necessario fundar *estações experimentaes* bem dirigidas que tenham por fim esclarecer todos os pontos praticos da viticultura e da œnologia. Estou persuadido que estas estações hão de ser festejadas e applaudidas por todos os vinhateiros que ali acudirão, não só a presencear os trabalhos, mas a levar muitas questões e pontos de duvida para serem decididos. Serão laboratorios para todos, e para cada um.

Rematarei apresentando uma indicação dos preços dos vinhos da lavra do sr. dr. Holtreman desde 1834 até 1866.

Annos	Preço do tonel de 54 almudes	Annos	Preço do tonel de 54 almudes	Annos	Preço do tonel de 54 almudes
1834	10$800	1845	18$000	1856	121$800
1835	14$400	1846	20$000	1857	72$000
1836	12$000	1847	18$000	1858	48$000
1837	21$600	1848	10$800	1859	80$000
1838	21$600	1849	20$000	1860	72$000
1839	20$000	1850	34$800	1861	52$800
1840	20$000	1851	30$000	1862	72$000
1841	12$000	1852	26$000	1863	10$000
1842	21$600	1853	52$800	1864	54$000
1843	20$000	1854	57$600	1865	13$200
1844	15$200	1855	24$000	1866	47$600

VII

REGIÃO DE CADAFAES

VIAGEM A VILLA FRANCA, FARROBO E CADAFAES

Entre a região da Arruda, que lhe fica ao sul, a da Azambuja e de Alemquer, que lhe ficam ao norte, existe a região de Cadafaes, formada pelas vinhatarias de Villa Franca, Castanheira, Cachoeiras, Farrobo, Cadafaes e Meca, cujos vinhos, os de Cadafaes, e do Farrobo, particularmente, obtiveram em tempos uma certa fama, igual, senão superior, aos vinhos da ribeira de Maria Affonso e de S. Domingos de Carmões na região de Alemquer.

Têem a melhor nota n'esta região os vinhedos do Farrobo, pertencentes ao fidalgo d'este titulo; os da Granja, junto a Cadafaes, pertencentes ao sr. duque de Palmella; os das quintas do sr. Lourenço José Arroz, e da viuva Affonso, sitas logo á saida de Villa Franca; os das quintas da Caldeira, das Covas, e a do sr. Carlos de Almeida, nas Cachoeiras; a do Paliar, ao poente do Farrobo, e o casal do sr. Antonio Pereira da Silva, administrador da companhia das Lezirias em Cadafaes.

A região de que trato é em orographia a reproducção da região de Alemquer, mas os seus terrenos approximam-se á natureza marnosa e cretacea dos da região de Bucellas, predominando as assentadas argillosas nas baixas de Villa Franca.

O Farrobo, aonde primeiro me dirigi, seguindo a estrada nova que o põe em communicação com Villa Franca, domina toda esta região, e é n'ella pela sua situação e grandeza vinhateira, o que é em Camarate o Caboço dos Olivaes, do sr. visconde d'este titulo. Dois bellos *chateaux* vinicolas, por certo que são cada um, nas suas proporções e na sua região, um centro de vida agricola muito para ver e para imitar.

Quando se entra na propriedade do Farrobo sente-se que se está em um grande dominio senhorial; tudo ali, até as mais pequenas cousas, respiram o cunho da grandeza do homem habituado e sabido a fecundar ma-

ravilhas de arte e de bom gosto. O magestoso palacio que sobranceia todo este solar, ao meio do dominio e no ponto mais culminante d'onde se gosam vistosos pontos; a bella estrada de mac-adam que corta toda a propriedade de oeste a leste; a magnifica adega e lagar situada a meia encosta do poente; as extensas vinhas que povoavam as duas vertentes do comprido valle que atravessa todo o Farrobo, e até a mata situada do lado do norte, outr'ora sitio de caçadas e folguedos da melhor companhia, é tudo bello de ver e de admirar. O rustico e o urbano, o conforto e a elegancia da cidade junto das agrestes dulcezas do campo, dão-se aqui perfeitamente as mãos. Invejam-se as doçuras de tão aprazivel vivenda por entre as bençãos que se votam a quem sabe tão bem usar da sua riqueza.

A doença estragou e fez arrancar grande parte dos vinhedos do Farrobo, cujos terrenos estão mal ou bem mettidos á cultura do trigo. Comtudo a regeneração vinicola começa, e algumas plantações de bacello vêem-se outra vez estabelecidas nas exposições, que eram outr'ora assignaladas pelo melhor vinho que produziam.

A arte viticola e a vinicola não offerecem no Farrobo sensivel differença do que se vê commummente nas regiões precedentes; o mesmo modo de plantar, o mesmo systema de poda e de empa, nenhuma poda viva, duas cavas, pouca estrumação, fabrico vinario todo de meia feitoria.

A adega do Farrobo é perfeitamente igual á do Calvel, cuja descripção se póde ver no meu relatorio do anno passado. O lagar fica em um plano superior ao da adega e completamente separado d'ella. Offerece quatro grandes varas armadas sobre uma vasta pia de pedra dividida em quatro repartimentos. Alem d'este lagar ha quatro enormes lagariças de madeira estabelecidas em casas contiguas, com os respectivos balseiros de fermentação. Calleiras de pedra collocadas em volta das paredes da adega e com bicas fronteiras a cada touel, trazem o vinho do lagar ou dos balseiros para as vasilhas. N'outro tempo o fabrico do vinho operava-se no lagar de pedra e era de feitoria inteira. Actualmente fabrica-se de meia feitoria, pisando-se a uva nas lagariças, e fermentando o vinho nos balseiros.

Como se vê, ha no Farrobo e o mesmo tenho visto n'outras partes, uma completa separação entre a casa em que fermenta o vinho, e a casa em que se guardam os vinhos das novidades anteriores. Não acontece outro tanto nas pequenas lavras, aonde geralmente o uso da fermentação nos balseiros tem levado a fazer as fermentações na propria adega de retem, para simplificar o trabalho da envasilhação.

Esta promiscuidade tem porém um grande inconveniente. O trabalho da fermentação dos mostos desasocega e faz referver não poucas vezes os vinhos antigos. Comprehender-se-ha esta acção por influencia, sabendo que durante a fermentação dos mostos verifica-se no ar da casa uma ver-

dadeira dissominação de germens de levadura alcoolica, que contaminando mais ou menos os vinhos socegados, os dispõem e excitam a entrar n'um trabalho analogo áquelle de que provieram.

Acontece precisamente o mesmo que tantas vezes se verifica a respeito das vinagreiras, quando estas se acham muito chegadas á adega dos vinhos. É que estes se sobresaltam e ganham um toque acetico, respondendo como que a unisono ao movimento chimico que se está passando a seu lado. N'este caso ha tambem uma disseminação de germens, que não são já de levadura alcoolica, mas de fermento, ou levadura acetica.

O vinho é uma verdadeira agulha magnetica a respeito das fermentações que se realisam ao pé d'elle. É habitual ver em muitas adegas montes de fructa, medas de feno e camadas de queijo a curar. Isto tudo parece inoffensivo, pois em verdade não o é. A fermentação do queijo, a da fructa e a do feno contendem com o vinho, porque lhe communicam germens de fermentações estranhas.

Provei na adega do Farrobo alguns vinhos tintos e brancos do anno de 1866, que me pareceram muito longe da fama que têem grangeado. Á excepção de um vinho branco adubado com abafado, todos os demais estavam turvos e com forte cheiro de sulphydrico. Isto não é decadencia, mas descuido. O feitor da casa não é muito dado ás trasfegas com o receio de que os vinhos quebrem a sua força; mas sem as trasfegas não ha meio de livrar os vinhos do cheiro do enxofre. Porque a borra dos vinhos enxofrados é um foco de producção de sulphydrico, vistoque o enxofre se precipita ligado com o fermento e a tinta.

As trasfegas feitas sem arejamento do vinho não lhe fazem senão bem; mas o que é preciso é trasfegar sem arejar; para isso o uso das bombas de *duplo effeito* ou da *bomba de folle*, á falta d'aquellas, torna-se indispensavel nas adegas.

Esta idéa de que a *borra* ou a *mãe* aguenta e fortalece os vinhos, e que de cada vez que se faz uma trasfega é um membro de menos que fica no vinho, é a origem de se estragarem ou materialisarem muitos vinhos. Deve-se saber que a borra, deposito formado pelo fermento, pela tinta e pelo tartaro essencialmente, é a séde de uma fermentação activissima e prolongada. Não sómente emquanto se verifica a fermentação tumultuosa é na massa da borra que este movimento mais vivo se accende, como se póde testemunhar fazendo fermentar um pouco de mosto dentro de um vaso de vidro, através do qual se verá que o maior numero de bolhas do gaz carbonico nascem do funilo, isto é, do contacto da borra com o liquido; mas quando já a fermentação parou no liquido, ainda a borra continua a manifesta-la; e não só nos primeiros tempos, mas durante todo o periodo em que a borra se conservar com o vinho este movimento de fermentação existe sempre mais ou menos. E a prova é que os vinhos que se

conservam sobre a mãe têem sempre muito mais gaz carbonico e espumosidade, que os trasfegados, por onde se acredita que a borra *redobra e fortalece a valentia do vinho*.

É para notar que a fermentação prolongada da borra não é do mesmo genero que a realisada no mosto emquanto existia o assucar. Ao fermento alcoolico que cumpriu o cyclo da sua vida, succedem-se outros fermentos com novo genero de vida, vivendo das outras substancias do vinho e originando productos que ou, são estranhos ao vinho, ou o tornam impuro, senão morbido pelo excesso da sua quantidade.

O tartaro, o tanino, a tinta e as materias gordas que se haviam separado do vinho, entram em *fermentação successiva*, cada *um com a sua*, e cada uma d'estas fermentações dando productos differentes.

Todos têem observado que as *borras frescas*, isto é, as que se separam dos vinhos logo depois de feitos, são muito mais retintas, mais cheias de tartro e de tanino, do que as *borras velhas* separadas dos vinhos no fim de sete, oito e doze mezes, as quaes são esbranquiçadas e apresentam um certo *laço gorduroso*. É que n'estas ultimas, a tinta, o tartaro, o tanino e as materias gordas soffreram fermentações que as transformaram em outros corpos, e estes corpos ficaram no vinho, aonde a sua presença é assignalada por sabores e cheiros novos geralmente desagradaveis.

Quando as fermentações successivas da borra concluem, são então os fermentos extinctos, isto é, aquella potréa esbranquiçada de natureza queijosa, que se vê nas borras velhas, que entra em funcção, passando pela fermentação ammoniacal ou putrida. A redempção do vinho que persiste sobre a mãe, está ainda assim em que esta tenha substancias que possam fermentar, porque logoque estas tenham sido transformadas, o vinho soffre a ruina completa, isto é, apodrece.

A podridão é a ultima transformação do vinho, é a sua morte. Se a presença da borra natural e sã é uma origem de desasocego dos vinhos, que obsta á sua formação porque lhe alonga a infancia, uma causa poderosa de ruina, porque incessantemente lhes communica germens de destruição, e uma condição de refervimento, porque muitas causas externas a toldam e derramam no liquido, o que não será quando a borra provier de vinhos enxofrados, e que esteja empastada com numerosas particulas de enxofre? Este, no contacto de materias organicas em trabalho de decomposição, converte-se em gaz sulphydrico pela sua união directa com o hydrogeneo nascente. E aqui fica o vinho infectado, por pequena que seja a porção do enxofre que se precipitou na borra.

Mas o grande mal da infecção sulphydrica ainda não é só o cheiro detestavel do gaz; este tira-se a final, empregando associadamente os recursos conhecidos para isso.

O maior prejuizo está em que o sulphydrico, tendo como tem, grande

affinidade para o ammoniaco, antecipa a fermentação putrida dos vinhos, da qual resulta a formação do parceiro para o qual tem maior sympathia. Quer dizer que o sulphydrico não só infecta, mas perde os vinhos, se a tempo não for eliminado, e sobretudo se não for eliminada a borra, que é ao mesmo tempo fonte de sulphydrico, e berço de putrefacção.

Descendo para o lado de leste o alto do Farrobo dá-se vista de Cadafaes, ao lado da qual, a distancia de 1 kilometro, fica a Granja, propriedade do sr. duque de Palmella.

Ficam a Granja e Cadafaes no fundo de uma bacia cercada de montanhas por todos os lados. O sitio deve ser bastante humido no inverno: mas o verão é ali uma verdadeira estufa. Os raios solares concentrados n'esta bacia, como em um vasto espelho concavo, devem elevar a temperatura do dia a um grau fortissimo; ao mesmo tempo que o refrigerio das noites não deve ser grande, visto o abrigo e a limitação de *horisonte* que lhe fazem as alturas da sua guarnição montanhosa.

Não admira que a uva aqui chegue a um grau de doçura extrema, mesmo a das castas grosseiras, que n'outros sitios só em annos excepcionaes amadurecem bem, e que os vinhos d'este logar sejam, quando velhos, tão bons e generosos como são alguns do Douro.

Acho uma grande similhança entre os vinhos da Granja e os do Calvel e do Turcifal, da região de Torres Vedras, postoque o processo de fabrico diversifique, poisque na Granja não se faz senão vinho de feitoria, emquanto que n'aquellas vinhatarias de Torres o processo é de meia feitoria. Mas é que aqui os arrobamentos e escaldões são um supplemento de doçura, emquanto que em Cadafaes esta doçura é toda natural. Ali é a arte, aqui é a natureza, mas uma e outra chegam por diverso caminho ao mesmo resultado. O governo das vinhas é ainda aqui igual ao que se tem visto nas regiões precedentes. Mas a vara de poda deixa-se maior, sendo então ou enrolada duas vezes á cepa, ou pelo menos torcida na ponta, que fica voltada para cima.

Esta fórma de empa é harmonica quanto póde ser com as condições da habitação das vinhas. O terreno de Cadafaes é humido, humido por posição, humido pela sua natureza argillosa. O calor intenso do verão que abona a sasão da uva, não corrige comtudo a qualidade lenteira do torrão, a qual se transfunde em viço e varedo das cepas. Para não contrariar a tendencia expansiva e vegetativa das cepas, força é alongar-lhe a vara; mas para que esta não puxe demasiados pampos estereis, força é ainda embaraçar o mais possivel o curso da seiva n'ella; eis a rasão da dobrada volta ou da torcedura da vara. A seiva assim espraia-se, mas não se esperdiça. N'outro ponto menos aquecido pelo sol esta fórma de poda e de empa, que converte em uva muitos dos succos destinados pela lentura da terra á producção foliar, seria castigada pela verdura da uva.

Aqui não, porque o calor lá vem na epocha propria fazer transformar os acidos e o tanino do agraço em assucar e perfume. Assim, se a terra e a poda fazem aqui a quantidade, a empa e o calor encarregam-se da qualidade do vinho.

Em Cadafaes a doença tem reduzido espantosamente a producção do vinho. Mas tambem em parte alguma tem a enxofração manifestado a sua efficacia mais milagrosamente. Contou-me o sr. Guedes, feitor da Granja, que antes de se enxofrarem as vinhas d'esta lavra, mal se apuravam 15 pipas de vinho. No primeiro anno em que se enxofrou subiu a colheita a 114 pipas, depois decresceu a 90, e n'este anno tinham-se colhido umas 60 pipas, o que não é devido á menor efficacia da enxofração, mas a outras causas geraes que diminuiram n'este anno a producção da uva por toda a parte.

Já disse que o fabrico vinario na Granja é de feitoria inteira com cortimenta de seis a sete dias. Desengaça-se a uva quasi completamente, e para que o vinho não venha coberto de mais em côr, tira-se uma parte da casca que entra depois na ulterior feitoria da agua pé. O trabalho da pisa no lagar começa com dez homens e conclue com quatro. Ao fim de seis a sete dias de fermentação é o vinho sangrado para as tinas, e d'aqui passa por meio de calhas para os toneis das adegas, as quaes ficam em plano inferior ao da casa do lagar.

Os vinhos tintos levam 19 canadas de aguardente por pipa, e os brancos 26 ditas por dita. Faz-se uso de vinho abafado que se deita geralmente na dóse de $^1/_{20}$. Antigamente era uso deitar aguardente na cama, com o que o vinho saia mais maduro e velho. Hoje aguardenta-se na trasfega, e tem o sr. Guedes notado que o vinho fica secco e não melhora tanto com o tempo. Isto confirma o que já expuz n'outra parte sobre a influencia da aguardente, segundo é lançada ao vinho em uma ou outra epocha da sua formação.

Na Caxoeira e outros pontos da região de Cadafaes o processo da vinificação é de meia feitoria, sendo o vinho fermentado em balseiros.

Provei na Granja os vinhos da novidade de 1865 tintos e brancos, que me pareceram merecer em tudo o bom nome dos vinhos de Cadafaes, de que têem sido o typo; o tinto de 1865 é um verdadeiro Porto de carregação. Provei tambem para confronto os vinhos da novidade de 1866 que estão sendo tratados por um novo processo que o sr. Guedes me não quiz declarar, dizendo-me que era segredo, mas que eu tive a infelicidade de descobrir logoque provei o vinho, e que mesmo houvera descoberto quando o não provasse, graças á presença badaleira de um *maço de mechas*, esquecidas ou antes providencialmente conservadas n'um canto da adega. E digo providencialmente ali jacentes os taes maços, porque mediante este corpo de delicto sou obrigado a autoar o novo e secreto pro-

cesso, sem infringir o sygillo de ninguem. Autoar porém não é condemnar; é preparar as peças para o julgamento. Venha pois à audiencia o secreto processo da mecha, que se houver boas partes e merecimentos sairá absolvido.

O que é pois este novo tratamento dos vinhos? É a depuração dos vinhos pela acção do gaz sulphuroso, mas do gaz sulphuroso em larga escala: uma asphyxia ou suffocação do vinho. O vinho sulphurado adelgaça, amadurece, desacidifica-se, destanisa-se e destinge-se; e purgado, espremido e escanifrado de todas as cruezas, como um poldro que se preparou para as apostas do *Turf*, quasi pelle e osso como elle, póde arrostar depois todas as intemperies, baldões e trasfegos, que não se estraga.

A acção primeira do gaz sulphuroso é matar por desoxydação todos os fermentos, depois descorar a tinta. O fermento morto precipita-se, arrastando na sua quéda o tannino e a tinta. Tal é a origem do desbaste dos vinhos sulphurados e a rasão da sua ulterior conservação. Um vinho sulphurado não precisa de aguardentação nem de tannino, porque outro meio depurador interveiu, que retirou os fermentos que aquelles corpos deviam abafar ou precipitar. Um vinho sulphurado é pois necessariamente leve e delgado, porque o aplainaram; crystallino porque alijou tudo quanto o podia toldar; fraco porque apenas tem o seu alcool nativo; palhete porque foi descorado; vividouro porque nada já tem que possa padecer morte.

Tal é o processo que por fim se achou ser o mais apropositado a *afrancezar* os vinhos, que Deus creou debaixo de um céu azul entre ondas de luz e de calor.

Que se empregue este processo para tornar potaveis e viaveis os vinhos fracos, taes como o Collares, o Cadaval, o Ericeira, o Lourinhã e outros, entende-se. São vinhos já *afrancezados* pela natureza menos generosa que os assistiu; justo é que lhes acabe a arte a qualidade ingenita. Vinhos que não podem com grande força de tannino, sob pena de se não poderem tragar, nem com a lota de alcool addicional, sob pena de ficarem desconchavados e como que a repellirem a todo o momento o intruso que n'elles não tem logar devoluto; vinhos que passados ao calor amadureceriam e se fariam macios, mas que tambem perderiam a agulha e a frescura, suas naturaes e appeteciveis qualidades, vinhos assim e ao mesmo tempo cheios de fermento, que desde o nascimento do vinho está em permanente rebellião contra elle, estão de certo chamando em seu soccorro o gaz sulphuroso. Absolviuo o processo n'este caso. É justo.

Mas os vinhos que nasceram nobres, succulentos, generosos, grandes vinhos emfim, reduzidos n'esta fieira á esgalgada condição de agua pé, parece-nos um attentado contra a arte, e uma ingratidão para com a natureza.

Cada paiz tem os seus productos, e cada vinho tem o seu typo. Assim como todas as terras não dão as mesmas cousas, todas as vinhas não dão o vinho francez. Afrancezar um vinho naturalmente alcoolico, licoroso, perfumado, balsamico, é desfazer uma obra primorosa, até ao ponto de a deformar em uma mediocridade alvar, quando não é ahi um monstro ou enxacôco.

E depois que imitação é esta que procura o peior modelo? Tem a França vinhos baixos, tem os seus *petits-vins*, mas tem tambem os seus vinhos preciosos do *Medoc*, da *Bourgogne* e do *Meio dia*. A imitar, se é possivel, algum d'estes typos, imite-se o melhor typo e não o vinho inferior, que apesar de todas as gabarolas, nunca ha de chegar á nossa boa agua pé.

Mas eu creio, e quem pensar maduramente nas cousas da vinificação ha de seguir a minha opinião, que o que nós precisâmos imitar mais que tudo não são os typos de vinhos estrangeiros, por mais afamados que se tenham tornado, já pela natureza, já pela maganeira; o que nós precisâmos imitar são as boas praticas da arte, d'onde for boa e applicavel ás nossas circumstancias. Façamos bons, sadios, limpos, conservadiços e baratos os nossos vinhos, e sáia cada um com as fórmas e caracter que lhes der a sua natureza local: podemos estar certos que hão de ser bem recebidos em todos os mercados, porque levam por si a fidalgoia da origem, que é a boa maturação da uva.

Pois não é um contrasenso, que para reduzir os nossos vinhos ao typo francez, e já se viu que é ao peior que se leva a mira, se faça precisamente o avesso do que põe em pratica todo o vinhateiro francez, suisso ou alle-

mão? A tendencia natural da viticultura e da œnologia do centro da Europa é para fazer vinhos mais subidos que os que comporta o seu clima. Os mostos agros são ali adubados com assucar, e xaropes de feculas; os vinhos são alcoolisados e com toda a especie de alcool, inclusivè o de batatas. Nas vinhas não ha cuidado, nem desvelo que se não empregue para que o cacho apure um succo, o mais doce que é possivel.

No proprio meio dia da França, em que a uva já se vae approximando em maturação á nossa, nada se despreza ainda para levantar a generósa compleição do vinho; e apesar de ali se crearem vinhos soberbos, cujos nomes pomposos circulam por todo o mundo, assim mesmo crê cada productor que a sua grande fortuna seria se podesse imitar os *Porto, Madeira, Xerez, Lissa, Constança* e outros. Cada povo vê a terra da promissão na do seu vizinho. A França procura levantar o seu vinho, nós diligenciâmos abater os nossos. Ao menos a França marcha da agua pé para o vinho; é um progresso ou uma aspiração bem entendida. Nós desandâmos do vinho para a agua pé; isto é que nunca poderá ser progresso, e se é aspiração è menos racional.

Repito, em conclusão, que se temos alguns vinhos que podem vir ao typo commum francez, e nos quaes todo o processo tendente a isso póde e deve até ser approvado, a maioria dos nossos vinhos não póde ir ao mesmo typo senão com violencia e contrafacção. A pureza e a elegancia dos vinhos nada tem com a sua magreza dessangrada. Toda a pharmacia que faz de um vinho precioso um vinhete, é um *tour de force* lamentavel, que nem o merito tem da barateza. Em tal caso mais valia vinificar a uva mal madura, ou *aguar* os mostos á metade da sua densidade.

VIII

REGIÃO DE SETUBAL

VIAGEM A AZEITÃO

No meu relatorio sobre as excursões vinicolas do anno passado julgo ter explicado a rasão por que, tendo chegado a Setubal, não pude ir examinar o fabrico dos vinhos moscateis de Azeitão, cujo estudo eu tanto me empenhava apresentar.

N'este anno, de accordo com o meu honrado amigo o sr. José Maria da Fonseca, tracei o meu itinerario por fórma que a minha estada em Azeitão pôde coincidir exactamente com a força da laboração vinicola d'esta localidade, não havendo facto algum do fabrico do vinho que eu não presenciasse e estudasse com o maior detalhe.

Azeitão é uma das mais lindas e viçosas povoações do sul do Tejo. Projectada, quando vista de distancia, contra o sopé da serra da Arrabida, mas separada d'ella por um risonho valle, corre esta povoação de nascente a poente por sobre a collina que prolonga a este e a norte a serra da Senhora das Necessidades.

Elevada á categoria de villa em 1759, Azeitão era já povoação notavel em 1360, quando D. Pedro I lhe confirmou os privilegios, concedidos naturalmente por D. Affonso III.

A acreditar André de Rezende, os *sarrienos*, que se estabeleceram na serra da Arrabida para explorar a *grã do carrasco* e utilisa-la na tinturaria teriam sido os fundadores da povoação, cuja origem industrial se prende de algum modo com o estabelecimento de fiação e estamparia, que seculos depois ali se fundou no palacio do duque de Aveiro, e ao qual a povoação deveu grande parte do seu desenvolvimento e riqueza.

Sem negar porém a origem industrial d'esta villa, não se póde duvidar que a agricultura, para a qual toda esta região é adaptada, nomeadamente para a cultura da oliveira e da vinha, contribuiu com não menor contingente a firmar e a robustecer a nascente colonia dos sarrienos ou tintureiros da

serra da Arrabida. Eu não sei mesmo se esta palavra Azeitão não advoga ainda mais a favor da origem agricola, *quando se sabe que muitos* dos nomes das nossas terras ruraes foram tirados muitas vezes das suas aptidões agricolas, da predominancia de uma ou de outra especie vegetal, ou da abundancia de um ou de outro producto agricola. Assim temos Mora, Alfarrobeira, Palhal, Peral, Castanheira, Carvalhal, Juncal, Ginjal, Abrunheira, Carrascal, Nogueira, Figueira, Sabugal, Sobral, Zambujal, Amieiro, Esteval e muitos mais.

Azeitão ainda hoje attesta a maneira como foi fundada, isto é, por colonias que successivamente vieram vindo áquelle ponto attrahidas, ou pelo trafico da *grã*, ou, o que é mais plausivel, pela *generosidade* e favor do torrão, porque não é uma povoação seguida, mas um agrupamento de nove aldeias que deitam a uma legua, desdobradas sobre a mesma collina, cortadas e atravessadas de nascente a poente pela mesma estrada. Ao descer da serra de Nossa Senhora das Necessidades, a primeira que se depara á direita e um pouco atrás é a de Camarate; vem em seguida Pinheiros, depois Vendas, Villa Fresca, Castanhos, Villa Nogueira, a mais central, populosa e aonde estão os paços do concelho, misericordia e cadeia. Continua depois Aldeia Rica, Aldeia de Oleiros, Aldeia de Irmãos, e finalmente Coina a Velha. Adiante está Portella e depois Calhariz, que pertencem ao concelho de Cezimbra.

Mas não é só esta descontinuidade da povoação que testemunha a sua origem de colonisação successiva. A quantidade de gente que todos os annos affluia de Aveiro e Beira, e ainda hoje vem, postoque em menor proporção, acudir aos trafegos ruraes do sul do Tejo, demonstra que os primitivos sarrienos, e os que lhes succederam vieram em diversos annos fixar-se n'esta região.

Era natural que a população exuberante do norte, antes de buscar no Brazil trabalho aos seus braços, ou terra para o seu trabalho, se estabelecesse nas terras do sul do reino mais despovoadas; e que cada bando ou colonia preferisse o solo, que mais se assimilhasse ao seu cantinho natal.

Nos seus *estudos geologicos*, o sr. Carlos Ribeiro faz sentir a similhança geologica entre o terreno quaternario da peninsula de Setubal, e o terreno da mesma formação que constitue o litoral dos districtos de Coimbra e de Aveiro, desde o cabo Mondego até Ovar; e por esta similhança explica s. ex.ª, e a nosso ver com grande engenho, a rasão por que os *caramellos* ou habitantes d'aquelle litoral procuraram sempre em todos os tempos e nas suas emigrações as terras do sul do Tejo. De resto este facto não é original, nem singular.

A historia mostra-nos que de todos os tempos as invasões, as colonisações, as emigrações, emfim a mudança de logar das povoações foi sempre dictada pelas similhanças do clima e do solo. Ha na deslocação do ho-

mem, postoque se diga cosmopolita, alguma cousa de analogo ao que existe na transplantação dos vegetaes, isto é, a sympathia, a tendencia instinctiva para os logares que se parecem com aquelle em que receberam a luz primeira; porque cada ser vivo, saindo modelado pelas condições physicas do seu berço, é escravo das necessidades que estas condições lhe impuzeram, e só condições iguaes lh'as podem satisfazer no decurso da vida.

Azeitão occupa uma superficie de terreno das mais agricolas da peninsula de Setubal. Toda a zona que de Coina a Velha se estende até ao morro de Palmella n'um comprimento de 18 kilometros, é, diz o sr. Carlos Ribeiro nos seus *Estudos*, um dos tratos mais productivos d'esta região. «A sua superficie é sensivelmente plana, alguma cousa quebrada, com ligeiro pendor para o norte. A composição da camada vegetal é, em geral, de grès fino desaggregado, pertencente á assentada da aldeia do Meio, e em que predominam a silica, o feldespatho, o calcareo, o ferro e a argilla. A agua encontra-se ali com frequencia e a pequena profundidade».

Aguas artesianas affirma o distincto geologo existirem nas camadas terciarias que affluem entre Palmella e Coina a Velha, mas a sua força ascensional não poderá ser grande, comquanto a sua exploração não seja dispendiosa. Na propriedade do sr. José Maria da Fonseca em Villa Nogueira vimos nós um furo artesiano, cuja agua chegou a repuxar até 3 metros acima do nivel do terreno, segundo me assegurou este distincto vinhateiro.

No inverno Azeitão é humida e fria, apesar de defendida pela serra da Arrabida e do Espichel que lhes ficam ao sul. No verão gôsa-se ali uma temperatura deliciosa; as noites frescas e a viração fagueira das tardes temperam o ardor dos mais intensos caniculares.

Esta circumstancia, e o ter sido arborisada, fizeram d'esta localidade outr'ora uma especie de Cintra, aonde grande parte da côrte procurava o refrigerio e a pureza dos ares contra os calores intensos do estio.

Ainda hoje se vêem espalhadas por toda Azeitão, ou melhor desde Palmella até ao Calhariz, muitas e nobres residencias com bellas quintas e propriedades agricolas annexas, grande parte das quaes estão em grande decadencia pela ausencia de seus proprietarios.

O terreno cultivado, que se póde calcular em uma quinta parte da superficie total, é occupado pelas vinhas, olival, terras de pão, montado de sobro e pinhal. A charneca de mato bravio guarnece grande parte do valle do Picheleiro e a vertente norte da serra da Arrabida, avançando do lado de leste por sobre o monte de S. Luiz ao encontro da serra de Palmella, e do lado do poente até Cezimbra, com mais ou menos interrupções junto ao Calhariz e Casal da Serra.

As vinhas repartem-se, ou pelas encostas suaves, ou pelas pequenas planicies, procurando geralmente as assentadas de grés fino, de calcareos e de margas.

O olival e os cereaes occupam as terras planas argillosas ou fortes; o montado e o pinhal povoam os pontos mais baixos, em que se estende a região das arenatas. Quando a arenata se torna predominante e abarca mais extensão condensa-se o pinhal formando matas. É o que acontece á medida que se caminha para o lado do Tejo, aonde estão estabelecidas as matas da Machada e de Valle de Zebro.

Antes da doença das vinhas produzia Azeitão 5:000 pipas de vinho, o que corresponde a perto de 4:000 hectares de terra empregada n'esta cultura. Actualmente esta producção mal excede $^1/_4$ da producção antiga.

Não obstante têem-se feito muitas bacelladas, sobretudo da casta *diagalves*, que alem de ser das mais productivas e refractarias á doença tem hoje em Azeitão grande procura para exportação como uva de mesa.

Conhecem-se e são cultivadas aqui muitas castas de uvas.

Entre as brancas notam-se o *boal*, de que ha as seguintes variedades:

Boal cachudo ou *commum*, que é para os vinhos brancos, o que o bastardo é para os tintos, productiva e saccharina; mas pega-lhe muito o mal.

Boal calhariz, muito estimado e muito productivo tambem.

Boal rosado, boa qualidade, mas pouco cultivada.

Arintho, planta boa, mas tardia na maturação, pouco cultivada.

Malvasia apenas se encontra nas vinhatarias do sr. Fonseca.

Tamarez ou *dependura amarella, roupeiro, uva da promissão, mourisco*, excellentes castas muito castigadas pelo mal.

São mais abundantes e cultivadas as seguintes:

Gallego dourado, diagalves, fraguzão, formosa.

Thalia e *olho de lebre*, que amadurece tarde.

Rabo de ovelha, maroto ou Nuno Gomes, costa de vacca são de muita producção.

Moscatel branco e roxo, de mediana producção, magnifico de qualidade.

Entre as castas tintas ha:

Bomvedro ou *morteira, periquita* ou *trincadeira*, são as castas mais predominantes e menos atacadas.

Espadeiro, muito productiva, mas muito atacada.

Tinta do Languedoc, ha poucas cepas.

Tinta franceza, ha apenas na quinta do sr. Fonseca.

Tinta miuda do padre Antonio, muito vulgar.

Cabritella ou *tinta castelloa*, boa, mas dá o cacho muito esfarrapado.

Negra molle ou *Pascoal Gomes*, dá muito molho, mas como em toda a parte de inferior qualidade.

Jerusano, bom para mesa e para vinho.

Preto Martinho, boa qualidade e muito productiva.

Mourisco preto ou *mortagua*, muito productivo mas soffre em extremo com a doença.

Bastardo é com a *periquita e bomvedro* das mais geraes e menos atacadas.

João Domingos, tinta cachuda, farnento, tinto cão, tinta imperial boas e de bastante producção.

Enfarinhado, castellão, pouco productivas.

A estas ajuntam-se propriamente as de mesa, taes como a *ferral*, o *boal*, o *olho de coco*, a *uva maçã*, etc.

Não me foi possivel obter todas estas castas para lhes reconhecer o grau saccharino, mas alcancei as mais geraes de que passo a dar conta:

	Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Moscatel de Villa Nogueira	13°	19,5
Moscatel de Alambre e de Picheleiro	16°	24,0
Moscatel de Setubal	14°	21,0
Diagalves	11°	16,5
Boal calhariz	15°	22,5
Trincadeira preta ou periquita	15°	22,5

Estes ensaios foram feitos nas officinas do sr. Fonseca.

	Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Bomvedro ou morteira	12°	18,0
Espadeiro	22°	33,0

Estes dois ultimos ensaios foram feitos na adega do sr. Rasteiro, distincto e progressista vinhateiro de Villa Nogueira. O *bomvedro* que serviu para este ensaio tinha sido creado em terra argillosa e humida, e o *espadeiro* que deu aquelle grau excessivo de assucar estava bastantemente avellado.

	Grau glucometrico	Percentagem de assucar
Mosto tinto de bomvedro, periquita e espadeiro	16°	24,0

Este ultimo ensaio foi feito em um mosto pertencente ao sr. Campos, muito intelligente medico da localidade.

Da comprida lista das castas de uvas conhecidas e cultivadas em Azeitão, deduz-se que a viticultura tem sido n'esta região um ramo agricola cuidadosamente tratado. Esta illação é mais que comprovada pelo grande numero de posturas mandadas observar pela camara com respeito á segurança e policia das vinhas em diversas epochas, umas das quaes eram bem entendidas, outras vexatorias e tyrannicas, mas que não obstante provam quanto a cultura da vinha contribuia para a riqueza do concelho,

e quanto era grande a consideração em que por este motivo era tida. A bondade dos vinhos de Azeitão é outra prova, não só da bem dirigida cultura e trato das vinhas, mas tambem da intelligente industria no seu fabrico.

Uma e outra industria devem attribuir-se não só á mestria dos operarios, todos elles vindos de regiões em que eram vulgares os processos de cultura e vinificação do Douro, e que fizeram para assim dizer escola d'estes processos em Azeitão e n'outros pontos do sul do Tejo, mas tambem ao desvelo dos proprietarios das grandes vinhatarias, que residindo n'ellas justamente na quadra das vindimas, presidiam aos trabalhos da vinificação, encaminhando-a segundo a melhor lição e experiencia.

Dá prova da fama antiga dos vinhos de Azeitão, a larga exportação que d'elles se fazia pelos portos de Setubal e de Lisboa, exportação que chegou a mover a inveja dos de Palmella e de Setubal, ao ponto de impedirem por meio de posturas a passagem d'estes vinhos até ao porto de embarque, porque faziam uma forte concorrencia aos seus, e contra as quaes posturas varias provisões regias desde D. Diniz até aos Filippes foram decretadas a favor dos de Azeitão [1].

Não menor prova da qualidade d'estes vinhos é a avidez com que eram procurados pelos negociantes de Lisboa, que tinham commissarios em Azeitão para comprar a uva no pé, e fabricar os vinhos por sua conta, antes que negociantes de outras partes viessem fazer preço aos vinhos.

A força saccharina da uva em Azeitão não é das mais superiores, como se deprehende dos ensaios precedentes, comparados com os ensaios dos mostos n'outros pontos. Com effeito, á parte o valle do Picheleiro, o Alambre e alguns outros sitios, defendidos do norte e com exposição a leste e sul, o geral da terra não puxa o grau saccharino da uva ao seu maximo, senão em annos como este foi de calores intensos no ultimo periodo da maturação, e ainda este maximo grau não é dos maiores.

É por isto que entre as antigas posturas de Azeitão tão minuciadas a respeito das vinhas e dos vinhos, não ha a que se acha em quasi todas as terras vinicolas do reino, isto é, a que se refere ao dia em que devem começar as vindimas denominada *pregão da vindima*, antes sempre se deixou a cada vinhateiro a liberdade de esperar o tempo que lhe parecesse para vindimar a uva no maduro mais adiantado. Comprehender-se-ha que a falta d'esta postura em Azeitão significa a fraca maturação da uva habitual na localidade, sabendo-se que o fim do *pregão da vindima* foi sempre mais para obrigar a vindimar no cedo que no tarde, a fim de evitar que a vindima se estragasse pelas chuvas do equinocio, ou se queimasse pelos ca-

[1] *Posturas da Villa de Azeitão*, por J. P. Gomes de Oliveira. *Memorias economicas da academia real das sciencias*, vol. 3.º

lores serodios do verão. Os do senado queriam sobretudo assegurar a abundancia do producto.

O clima mais humido que secco em Azeitão, e o seu terreno pelo geral lenteiro, mesmo o que é areioso; as noites frescas e ás vezes humidas mesmo na força do verão, explicam a falta d'aquella postura, e dão a rasão por que a vindima, que começa a 15 de agosto no Barreiro e Lavradio, em principio de setembro em Palmella e Setubal, terras tão proximas, só começa em Azeitão pelo S. Miguel.

Esta maior humidade no ar e no solo explicam ainda como n'este anno se pôde vindimar em Azeitão a 2 e 3 de outubro, estando a uva viçosa e fresca, quando em outras terras, como já tive occasião de mencionar, os que passaram alem de 15 de setembro tiveram $^1/_4$ a $^1/_3$ de uva passada.

A plantação e o governo das vinhas offerece em Azeitão algumas particularidades que estão em harmonia com o seu solo e clima. O que fere logo a attenção, quando se examinam estas vinhas, é a distancia a que se acham as cepas umas das outras, que ou estejam dispostas em quinconcio ou em quadrado, guardam entre si um intervallo grande, o qual nas vinhas do sr. Fonseca chega a ser de 8 palmos ou $1^m,75$.

Esta grande folga favorece muito a vegetação das cepas, que produzem por hectare a mesma, senão maior quantidade de vinho, que produziriam se estivessem plantadas mais unidas. Antes da invasão do *oïdium*, esta area de vinha que levava de 2:000 a 2:500 cepas produzia 4 a 5 pipas de vinho; emquanto que n'outras localidades o commum da producção é de 1 pipa por milheiro de cepa. Por outro lado esta folga das vinhas favorece o seu assolhamento, e por consequencia a maturação dos cachos.

A plantação da vinha é geralmente feita por *bacellos*. Alguns vinhateiros porém mettem *barbados*. O sr. José Maria da Fonseca seguiu por alguns annos um processo, em que na mesma vinha formava o viveiro dos barbados que devia depois plantar em vinha nova. Começava por metter bacellos a quatro palmos de distancia. No fim de dois annos mandava arrancar metade dos bacellos, tirando um de cada entre dois. Os que ficavam constituiam a vinha tal como devia ficar, e os outros eram transplantados para a vinha nova. Reconheceu porém que este processo, aliás economico, fazia resentir a bacellada que restava no primeiro chão; porque a arranca, por muito acautelada que fosse feita, aluia os pés que ficavam, e lesava sempre mais ou menos as raizes dos barbados arrancados. Hoje o seu systema de plantação, unico na localidade é todo de viveiro separado. A educação do bacello é a que commummente se pratica em outras partes. Depois de enterrado é cortado a dois olhos acima da terra. No fim do primeiro anno podam-se todos os ramos que deitou, menos o mais forte, que se *atarraca* a dois olhos acima do seu nascimento. No fim do segundo anno não se lhe toca. No fim do terceiro anno *é rido* a dois olhos;

e no fim do quarto anno começa a poda *á vara* se a planta está vigorosa, isto é, escolhe-se a vara mais proxima ao pé que seja vigorosa, e se poda a sete ou oito olhos, podando a immediata a dois olhos.

Até ao quarto anno semeia-se por entre a vinha nova melões, milho, etc. Estas culturas, longe de prejudicar as bacelladas, alegram-as pelas cavas, estrumações o limpeza do terreno que se lhes fazem. As batatas prejudicam as bacelladas o remoçam as vinhas velhas.

Constituida a vinha, recebe geralmente duas cavas uma no inverno, outra na primavera. Ha quem *encaldeire* as cepas; mas esta pratica não surte bom resultado em todas as vinhas, porque ou as raizes são affectadas por maceração, quando o subsolo é impermeavel, ou viça a cepa demasiadamente em pampos, com prejuizo notavel da qualidade do vinho. A estrumação apenas é usada nas vinhas fracas, ou muito cansadas, e os estrumes usados consistem geralmente em matos curtidos com os enxurros das lamas e as urinas dos gados.

A poda usada nas vinhas de Azeitão é a que ao norte do Tejo se conhece pelo nome de *poda de pollegar;* poda nem *alta* nem *rasa,* em que se deixa geralmente uma vara, ou duas se a cepa é muito forte, com um *pollegar,* ou sem elle, segundo se pretende ou não *arrear* no anno seguinte a cepa por se achar alongada de mais. N'algumas vinhas, como vi nas do sr. Fonseca, um pouco abaixo ou ao lado da vara de poda deixam ficar sempre o *pollegar* de dois olhos, destinado a produzir a vara no anno seguinte. Este systema de podar offerece bastante analogia com o systema de poda proposto pelo dr. Guyot. Com effeito ha aqui os dois ramos: a grande vara que ha de produzir o fructo do anno, e a pequena que ha de produzir varas, de uma das quaes se tirará para o anno seguinte a vara de poda.

A differença consiste, em que a vara de fructo, em vez de ser deixada em todo o seu comprimento e disposta horisontalmente muito proxima da terra, é podada a sete ou oito olhos ou erguida ou empada em circulo mais ou menos regular, vindo pela extremidade a atar sobre o pé da cepa. Alguns usam enterrar no chão a vide de fructo até ao penultimo ou antepenultimo olho.

Estes olhos enterrados criam raizes, e pensam os que assim praticam, que esta fonte auxiliar de nutrimento augmenta a producção da cepa em cachos. Logo veremos até que ponto é fundada esta conjectura.

A empa em *palmatoria,* a que se obriga a vara de fructo, e que é a unica distincção entre o systema Guyot e o do sr. Fonseca, tem vantagens preferiveis á disposição horisontal. N'esta maneira de armar a vide horisontalmente e em todo o seu comprimento, a cepa tem todo o desafogo para obedecer á sua tendencia expansiva e vagabunda; cria os cachos muito proximos da terra, os quaes por isso recebem com o calor do sol o que lhe reverbera o chão.

Ora a vinha tem tanta maior expansibilidade de vegetação e precisa de tanto maior dóse de calor, quanto o clima em que vegeta é mais frio e humido.

Em um paiz frio e humido portanto, a poda pelo systema de Guyot tem vantagens absolutas, porque não contraria tanto a indole da vinha, e favorecea maturação dos cachos, já porque os approxima do terreno, já porque os descobre do excesso de roupa, vistoque a folhagem acode por este modo de podar, sobretudo para os lançamentos das varas verticaes que saíram do *talão*.

Mas em um paiz quente e secco a expansibilidade da vinha é menor, e o calor da terra não se faz tão preciso á maturação, e até ás vezes se torna prejudicial á uva que se abrasa em presença de soes tropicaes.

Apropositam-se de molde ao que digo sobre o differente modo de armar a vide nos climas frios e quentes os seguintes versos das *Georgicas portuguezas:*

O raio que de Phebo luminoso
Sobre o terreno cáe, trazendo a elle
A luz com o calor, pelo terreno
Para a planta, que nutre, é reflectido
E do calor reflexo a força excede
A do raio que vem direito á planta.
.....
.....
.....
Aquelle que recolhe pois os cachos
Em clima frio, ou em terreno fertil
Onde ou falta o calor, ou cresce a séve,
Deve sempre ao terreno quanto possa
Das suas cepas attrahir os ramos;
Ao contrario o que planta em um terreno
Magro e pobre, ou em que um sol ardente
Da sua planta as verdes folhas cresta
Deve a vinha altear.....

Mousinho, *Georgicas portuguezas*, cant. IV

Vejamos agora as vantagens do menor cumprimento da vara, e da empa alta e dobrada.

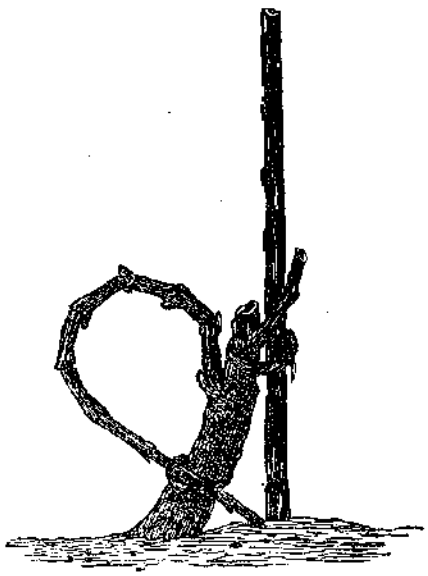
É sabido por todos os vinhateiros, que os olhos da vara de poda mais distantes da cepa, ou da insersão da vara, são os mais productivos em cachos, sendo os mais proximos geralmente estereis. Quanto pois mais comprida ficar a vara de fructo, maior será o numero d'estes olhos estereis, que darão em vez de cachos, *elos, folhas* e *lançamentos;* e a seiva empregada n'estas formações faltará ao medrio dos cachos, que saírão á ponta da vara. No systema Guyot combate-se este luxo de vegetação fazendo a *poda viva;* isto é, *esladroando, depenicando, capando e espar-*

rando. No systema portuguez previne-se este excesso, encurtando a vara, e *empando-a* em arco ou circulo.

É sabido por experiencia tambem, que embaraçando o curso da seiva com a torsão da vara, o que se chama faze-la *gemer* ou simplesmente *arqueando-a,* os olhos de ao pé da cepa tornam-se fructiferos, e tanto mais se elles ficarem na tangente do arco que fizer o menor angulo possivel com a vertidal da cepa; porque os olhos que recebem a seiva na sua primeira impulsão, achando-se o curso d'esta demorado mais adiante, são os que fructificam melhor.

A vara pois, que é cortada em parte e dobrada em arco, dispõe a favor dos cachos de uma maior quantidade de seiva, e este augmento de nutrimento menos gaspilhado pelos orgãos herbaceos e lenhosos produzir-se-ha em augmento da quantidade, e em melhoria da qualidade do vinho.

O uso quasi geral em outras partes de *cegar* es dois a tres ultimos olhos da vara, quando feita a arrebentação se vê que são estereis, ou mesmo antes da arrebentação, tem ainda por fim favorecer a fructificação dos olhos mais chegados ao principio da vara.



Agora em que eu não concordo é na utilidade que se attribue ao enterro dos dois olhos ultimos da vara de fructo. Se estes olhos não criam raizes, se seccam ou apodrecem, a vide enterrada pela ponta não terá outra utilidade senão a de ficar a empa mais firme, o que todavia não dispensa o ser atada ao *tutor,* ou á cepa, se esta tiver a necessaria solidez.

Se os olhos enterrados deitam raizes, esta fonte de nutrimento, longe de auxiliar a fructificação prejudica-a, e a meu ver contrabalanceia ou annulla o effeito centripeto da empa; porque esta nova corrente de seiva, devendo produzir a mesma funcção que produziria n'um bacello de estaca, irá fortalecer os olhos estereis, os quaes mais vigorosos absorverão a si a maior parte da seiva que devia concentrar-se nos cachos.

A prova de que esta doutrina é verdadeira colhe-se não só dos simplices rudimentos de physiologia vegetal, mas até da propria apparencia das vinhas, apparencia que serve aliás de apoio á crença contraria.

Com effeito, em quasi todas as vinhas, a que se enterra a vara de fructo acha-se-lhes um vigor de vegetação em varedo e folhagem, que não se devia esperar do genero de poda adoptado n'esta localidade; este luxo seduz a vista, mas não se reflecte que se trocou para o obter *bilha de azeite por bilha de leite*. É memoravel a este respeito o folhudo vinhedo que se dilata em frente do Casal da Serra, pertencente ao sr. duque de Palmella.

O sr. Fonseca não é dos que manda enterrar a ponta da vara; nem o sr. Claudio Filippe da Silva, ao qual devo muitos esclarecimentos, e que é pessoa muito entendida em governo de vinhas, approva similhante pratica, comquanto não a condemne absolutamente nos terrenos seccos e arenosos.

Quasi ninguem usa de *tutores* ou *estacas* nas vinhas, maiormente depois de feitas; a vara enterrada e atada á cepa dizem que fica com a necessaria solidez para resistir ás impulsões do vento, e a esta rasão junta-se a da economia na despeza com a estacaria, que em toda a parte é uma verba attendivel.

Na verdade, as vinhas empadas em circulo podem dispensar melhor que nenhumas outras o tutor; mas eu não sei se a empa em arco atado ao tutor, dispensando então o enterro da ponta da vara, não seria ainda uma armação mais segura para a vara, a qual não ficando tão dobrada, tambem não estalaria tão facilmente, tendo de mais a mais a vantagem de erguer os cachos um pouco mais acima, evitando-se assim que pousem na terra, posição, que se na opinião de alguns póde garantir a uva do *oïdium*, não a livra de apedrecer com a humidade da terra na parte que contacta com ella, ou de ser passada pelo calor quando os estios são intensos.

Azeitão é uma das localidades em que o fabrico dos vinhos, as officinas vinarias e as adegas offerecem menos defeitos. Nota-se-lhes geralmente um certo arranjo, aceio e boa ordem, muito acima do que tenho presenciado no commum das outras povoações vinicolas. Este facto é a consequencia logica da antiga e bem dirigida educação vinicola da região, favorecida pelas causas de que já fallei.

São dignas de ver-se as adegas e lagares da quinta do Casal da Serra,

que é logo depois da adega do sr. visconde da Esperança em Cuba a maior que tenho visto, as dos srs. Fonseca, e Rasteiro em Villa Nogueira. As adegas e lagares dos srs. Pereira José Anastacio e de outros não podem comparar-se com estas, e pertencem sem injustiça ao typo commum, mas estão muito longe de poderem merecer o nome pouco lisonjeiro de lagares estrumeiras que formigam no nosso paiz.

Sem ter as proporções da do Casal da Serra, é a officina vinaria ou antes as officinas vinarias do sr. Fonseca um modelo dos mais perfeitos que se podem encontrar em industria vinicola. A boa qualidade e escolha das uvas, tanto as que cultiva como as que compra de varios pontos; o bem disposto dos seus armazens e officinas; o esmero, aceio e regularidade em todos os objectos e utensilios da sua laboração; o espirito de ordem, de methodo e de previsão que se observa em todos os serviços; o pessoal intelligente e adestrado formado com tanta solicitude e trabalho pelo proprietario, classificado e dividido em grupos pela natureza das operações, tudo isto eleva o estabelecimento do sr. Fonseca muito acima do que se vê não só na sua região, mas em todo o paiz, e a igual do melhor que se conta e escreve de outros paizes vinhateiros.

Eu tive occasião de assistir a todos os trabalhos vinicolas d'esta casa, desde a vindima até á exportação dos vinhos; e ou fosse no campo, ou na casa da pisa e desengace, ou fosse na adega de curtimenta, ou nos lagares; ou fosse na adega de deposito, ou na casa de distillação, na casa de espremedura, ou na da engarrafagem e rolhagem, todos os serviços succediam-se com uma certeza e precisão, com tal ordem, socego e serenidade, que os homens e mulheres, os engenhos e utensilios não pareciam senão rodas conjugadas de um complicado mechanismo tocado por um unico motor.

É curioso e agradavel assistir a esta simultaneidade de trabalhos, travados e ligados sem barulho ou confusão, sem se ouvir uma palavra mais alta, sem atravancamento ou embaraço nas cousas e nas pessoas, sem que qualquer peripecia da laboração não esteja prevista, ou seja immediatamente providenciada. E no meio d'esta placidez, a actividade bem aproveitada de todos, e todos, mulheres e homens, risonhos e contentes, amando de coração o seu patrão, que os trata como filhos, e que não sabe dar-lhes uma ordem ou aviso, sem acompanhar a correcção ou lição com palavras de brandura e de affeição.

Este ribeiro que desliza mansamente, esta machina que se providenceia a si mesma, este campo de batalha em que cada soldado tem o plano do seu general, levou muitos annos de fadigas a concluir e a pôr no pé em que se acha. Mas tambem hoje o sr. Fonseca tem a satisfação de dizer em gloria sua e dos seus diligentes empregados, que *tão regulares e direitas lhe correm as cousas em Azeitão estando elle lá, como estando em Lisboa.*

O sr. Fonseca tem um bom capital empregado nos seus extensos vinhedos, nos seus vinhos de deposito, nas suas officinas, nos seus engenhos e mobilia vinaria. Mas, como elle mesmo o diz, tem um outro que não se obtem a dinheiro e que elle considera mais valioso ainda; é o plano e o pessoal da sua laboração, amplos fructos de uma vida inteira consagrada ao estudo theorico e ao trabalho pratico da sua industria. Porque o sr. Fonseca não é só um pratico distincto, mas um homem de apurada lição na sua especialidade, conhecedor de todos os auctores nacionaes e estrangeiros que têem escripto e escrevem sobre a œnologia e a viticultura, enthusiasta sem temeridade pelas boas innovações, progressivo e prudente nas mudanças que emprehende, e sobretudo com um condão de apropriação ás circumstancias e condições locaes, como em muito poucos tenho achado.

Fabrica o sr. Fonseca vinhos tintos e brancos, que são habilmente preparados para embarque; mas a sua grande especialidade são os *moscateis* branco e roxo que têem grangeado ao seu nome, á localidade e a todo o paiz uma fama das mais honrosas. O *moscatel de Setubal*, posto que seja fabricado em Villa Nogueira de Azeitão, tem sido premiado em todas as exposições, e é hoje procurado de todas as partes, aonde têem chegado encommendas ou amostras d'elle. Do Brazil, da Inglaterra, da França, do norte da Europa amiudam-se cada vez mais os pedidos; e não tardará muito tempo que o sr. Fonseca, apesar de comprar toda a uva moscatel que se lhe proporciona, alguma da qual vem de pontos bem distantes e por um preço relativamente elevado, não poderá satisfazer á procura dos seus moscateis.

Antes de me deter sobre o fabrico d'estes vinhos, darei uma idéa geral da vinificação dos vinhos communs da localidade.

É quasi por todos adoptado o systema de feitoria, copiado com maior ou menor escrupulo do systema de vinificar do Douro.

O pae do sr. Fonseca, que foi de proposito ao Douro aprender com o doutor Rebello, com aquelle nosso distincto œnologo que deixou um livro util sobre a cultura da vinha e a vinificação, aperfeiçoou em Azeitão bastante o modo de fazer os vinhos, e corrigiu não poucos erros relativamente á cultura e governo das vinhas. São aqui muito communs os lagares de pedra desde os grandes lagares de quatro pias e duas varas, como se vê no Casal da Serra, e na fabrica do sr. Fonseca, até aos mais pequenos de dois a tres metros por lado. Comtudo ha quem faça as fermentações em balseiros, havendo-os de tamanho descommunal, como são os do Casal da Serra que medem a capacidade de vinte pipas. Quando o anno não dá vindima sufficiente para se encher o lagar, a fermentação é feita n'estes balseiros. O sr. Fonseca, Rasteiro e outros vinificam sempre no lagar, quer a vindima chegue ou não á medida d'este.

Eu creio que o receio que muitos vinhateiros têem em outras localidades de fazer o vinho no lagar quando a vindima é pequena, se não é infundado, é pelo menos exagerado, e que procurando afastar-se do perigo, mais imaginario que real, da acetificação, correm ao encontro de outro mais certo. A fermentação operada nos balseiros tem, é verdade, a vantagem de permittir o começar-se a pisa logoque entram no lagar as primeiras cargas de uva; porque o mosto e as massas vão enchendo os balseiros á medida que se vão fazendo. Mas acontece que não se pisando sempre de cada vez a quantidade de uva necessaria para encher cada balseiro, antes levando este cargas de diversas pisas, constituem-se fermentações de differentes datas, estando ás vezes a carga que primeiro se deitou ao balseiro, a meio caminho de fermentação, e a ultima em principio d'ella. Esta desigualdade de fermentação nas diversas camadas do mosto e da balsa, esta falta de unidade no movimento chimico, faz com que as partes que primeiro fermentaram participem do trabalho das que fermentam mais tarde, e que se estabeleçam fermentações successivas de diverso caracter, que ou estragam logo o vinho, ou pelo menos lhe communicam os germens de futura alteração.

A fermentação no lagar não tem este inconveniente. É verdade que a uva a não se ter uma ranchada sufficiente de vindimadores, tem que esperar dois, tres e quatro dias até se meiar o lagar; mas n'este intervallo a uva avella, murcha o engaço, e estando debandada e não em monte, não se estraga nem esvinha, a ponto de fazer molho que comece a fermentar antes da pisa, o que seria tambem um contratempo para a boa obra do vinho.

Diz-se que os lagares grandes, mórmente os de pedra, esfriam as lagaradas, sendo necessario, sobretudo se o tempo corre fresco, accender a fermentação aquecendo o mosto com uma parte d'elle aquecida de proposito, e que este inconveniente é aggravado quando a quantidade da vindima é escassa. Isto é verdade, mas n'este caso o que se deve fazer é usar de lagariças de madeira, ou empregando os balseiros calcular as tarefas de pisa por modo que cada balseiro fique cheio de uma lagarada, ou ao menos que se encha no mesmo dia.

Quanto ao receio da acetificação pela larga exposição do mosto ao contacto do ar quando fermenta no lagar, eu estou firmemente crente, depois do que tenho presenceado n'estes dois annos de excursões vinicolas, que é destituido de fundamento. Antes d'estas excursões e apenas fundado na theoria e nas experiencias do sr. Pasteur tinha por varias vezes sustentado na imprensa agricola que *tanto beneficio faz o ar ao mosto emquanto cose, quanto é o prejuizo que faz ao vinho depois de feito.* No meu relatorio do anno passado tornei a sustentar o mesmo principio, comprovando-o com alguns exemplos.

6

N'este anno as minhas convicções a este respeito receberam uma nova e clarissima confirmação pelo que vi nos lagares do sr. Fonseca.

Estes lagares são em numero de quatro. Em um d'elles estava um pé já desfeito para dar agua-pé; em dois outros vinificavam-se mostos de differentes datas, no quarto esprenna-se um pé. De um tirava-se o vinno feito depois de sete dias de fermentação. Este vinho estava completamente secco. No outro o mosto tinha seis dias de fermentação, marcava ainda 2°,5 no glucometro, o que corresponde a 3,8 por 100 de assucar. Apesar da plena exposição ao ar da balsa ou cortiça que boiava sobre o vinho não tinha esta nem sombra de toque acetico; ao passo que quando a fermentação se verifica nos balseiros ou em talhas de barro, como é uso no Alemtejo, raro é que as massas ou balsas não cheirem mais ou menos a azedo.

Não usa o sr. Fonseca recalcar as balsas. Uma vez estas levantadas pelo desprendimento do gaz carbonico ficam constantemente ao de cima do mosto até se abrir ao vinho.

Talvez esta circumstancia contribua não pouco para não se acetificarem as balsas; porque estas não sendo remolhadas no mosto enxugam e seccam á superficie, tornando-se desde então quasi impossivel a fermentação na sua superficie de contacto com o ar. Um lagar assim torna-se quasi n'uma dorna coberta, em que a cobertura é constituida pela balsa não mergulhada.

A falta de recalque das balsas se póde ter esta conveniencia de abrigar o mosto, ou de, se chegam a azedar, não propagarem ao vinho a azedia que contrahiram, é por outro lado inconveniente, porque o bagulho não cede todos os seus principios ao mosto, e os vinhos sáem necessariamente delgados e palhetes. Quando se quer fazer vinhos leves e afinados este inconveniente cessa de o ser, sendo então harmonico com o intento da vinificação; mas para a feitura de vinhos grossos, encorpados e retintos a maceração da balsa torna-se uma necessidade, a não querer ficar só com um meio vinho.

Não ha senão dois methodos racionaes de afinar os vinhos: ou não os deixar curtir com a balsa, ou a fabrica-los de curtimenta, aplaina-los, desbasta-los depois pelas trasfegas, collagens, sulphuração e aguardentação, e mais que tudo pelo tempo.

O primeiro methodo é inquestionavelmente o menos trabalhoso, mais rapido e mais natural, mas é arriscado e difficil de manejar, porque o vinho póde sair incompleto, póde faltar-lhe o tannino e a tinta; pela falta d'aquelle principio estragar-se; e pela falta de corpo e de côr ser depreciado no mercado que geralmente prefere os vinhos que têem roupa para si e para outros que nasceram delgados e descorados.

O segundo methodo tem muito mais de artificio; mas o vinho que

saiu com todas as suas forças da origem presta-se a todos os graus de educação, e em mãos intelligentes póde chegar de bastão, e material tal como nasceu, ao mais apurado e fino gosto. É um vinho que póde perder sem nunca empobrecer. Emquanto que o outro tudo quanto perder o desfalcará.

O sr. dr. Guiot condemna nos termos mais energicos a curtimenta ou maceração da balsa no mosto; ao passo que o sr. Machard não vê salvação possivel nos vinhos senão na maceração da balsa e do engaço nos mostos. É evidente que a verdade não póde existir ao mesmo tempo em doutrinas tão oppostas. A verdade é, que nem a demasiada maceração das balsas convem ao vinho; nem a absoluta carencia d'ella o forma melhor. O meio termo entre estes dois extremos é o unico systema aceitavel na maioria dos casos.

O sr. Fonseca inclina-se mais para a doutrina do sr. dr. Guiot, sem todavia a observar até ao excesso. Com effeito não manda elle desengaçar toda a uva, mas apenas $^1/_3$ a $^1/_2$ d'ella, e dando pouca feitoria ao mosto, prolonga-lhe a estada no lagar até que o vinho dê a prova de secco, isto é, até depois de terminada completamente a fermentação. D'este modo não carrega o vinho de travor, como aconselha o sr. Machard, que quer primeiro que tudo precipitar nos vinhos todos os fermentos, que são a origem dos transtornos ulteriores que podem advir ao vinho; mas tambem dá ao vinho todo o tempo de fermentação em pleno contacto com o ar, para que não reste n'elle parte alguma de assucar por desdobrar. E o vinho fica-lhe do mesmo modo socegado, limpo e precavido contra futuros accidentes, sem precisão de forte aguardentação; porque para a quietação dos vinhos, tanto vale priva-los dos fermentos, como do assucar; um e outro sendo indispensaveis para que se estabeleçam as fermentações anormaes.

Não será destituida de interesse a confrontação que aqui farei entre os vinhos do sr. Fonseca e os do sr. Dejante, isto é, entre os vinhos preparados sem maior maceração, e vinhos afinados artificialmente.

	Vinhos Fonseca			Vinhos Dejante		
	Tinto de 1866	Tinto de 1864	Tinto superior de 1864	Collares tinto de 1864	Collares tinto de 1865	Ribatejo tinto[2]
Força alcoolica[1]..	14,5	13,4	20,0	11,8	11,5	15,0
Força tanisadora..	0gr,100	0gr,100	0gr,100	0gr,02	0gr,02	0gr,02
Força saccharina..	0gr,088	0gr,092	0gr,300	0gr,17	0gr,23	0gr,32
Força colorante..	0gr,304	0gr,301	0,gr287	0gr,2100	0gr,2000	0gr,2700
Força acida.....	0gr,0120	0gr,018	0gr,003	0gr,021	0gr,028	0gr,034

Deduz-se d'esta comparação que os vinhos do sr. Fonseca são mais alcoolicos, um pouco mais tannisados, mais cobertos, mas menos saccharinos e menos acidos que os do sr. Dejante (Collares).

Ambos elles porém pertencem á classe dos vinhos afinados, palhetes e seccos.

Mas uns nasceram taes quaes, á parte alguma aguardentação; os outros foi o desbaste produzido pelas trasfegas e a sulphuração, que os descascou de todo o crassume, e não contêem outro alcool senão o que genuinamente lhes deu a fermentação.

Ambos estão garantidos de alteração, uns porque se não deixaram carregar, outros porque foram descarregados das cruezas que os embastam e perturbam.

Mas tanto uns como outros são vinhos para vender taes quaes. Elles não podem dar o que não tem. São vinhos para exportar em vasilhas ou em garrafas (engarrafados é que elles são expedidos para o Brazil e outros pontos), mas não fazem conta ao negociante que quizer revender na capa d'elles outros vinhos da mesma classe, ou vinhos brancos como tintos.

Ainda que o sr. Fonseca não mande abrir o lagar senão depois do vinho estar secco e terminada de todo a fermentação tumultuosa, o vinho ainda fermenta no tonel, e não está completamente socegado e limpo senão pelo começo do anno novo. Eu explico esta demora pela falta de sufficiente maceração com a balsa. O fermento suspende-se, e agita-lhe o vinho por mais tempo pela falta de tannino. O que mais me confirma n'esta idéa

[1] Estas forças são avaliadas segundo as percentagens que a analyse deu de alcool, de tannino, de assucar, de tinta e de acidos livres. A força acida é computada em acido sulphurico mono-hydratado.

[2] Esta analyse dos vinhos do sr. Dejante já foi publicada em confronto com a analyse de alguns vinhos de Bordéus no *Archivo Rural*, vol. IX, pag. 411.

é que aquelle seu vinho superior, o mais maduro, que leva 3 almudes de aguardente por pipa de 30 almudes, é justamente o que leva mais tempo a aquietar, não podendo abrir-se senão em fevereiro.

É porque o alcool, aindaque seja em dóse avultada não socega o vinho como póde fazer o tannino; porque o alcool abafa mas não destroe chimicamente o fermento, como faz o tannino, que se combina com elle e o precipita no fundo em estado inerte e insoluvel.

E a este respeito citarei uma crença muito commum em França, tendo sido vulgarisada pelo sr. Casalis-Allut; é que os vinhos fazem-se e socegam tanto mais depressa, conservando-se tanto melhor, quanto a uva é menos madura. Porque é que assim acontece? Será pela menor quantidade do assucar, que mais depressa se decompõe, encurtando-se o periodo da fermentação? Nada d'isso.

O vinho da uva ponco madura completa-se mais cedo, porque tem abundancia de tannino, visloque quanto menos assucar tem a uva mais tannino encerra, e reciprocamente, o tannino e o assucar andando sempre na rasão inversa um do outro, tanto na vinha como em geral em todas as demais plantas cultivadas; e conserva-se melhor, porque o tannino lhe precipita os fermentos, causa de todas as avarias do vinho.

Estou persuadido que se a uva que produz o vinho tinto ao sr. Fonseca fosse menos desengaçada ou mandasse feitorisar mais os seus mostos emquanto fermentam, os seus vinhos tintos socegariam mais depressa. O que resta saber é se esta vantagem valerá o inconveniente da maior materialisação que então receberiam os vinhos. O genero de commercio é que estabelece o molde de vinificar; e não ha fugir a este tyranno que, qual outro Procusto, obriga o fraco e o forte, o fino e o grosso a chegar á mesma craveira. Se o sr. Fonseca fabricasse os seus vinhos tintos para vender ao almocreve ou ao negociante e preparador de vinhos dizia-lhe já d'aqui que se deixasse de afinamentos, e que fizesse ir ao vinho tudo quanto a uva póde dar. Mas uma vez que tem a fortuna de ser produtor, preparador, negociante e exportador, tudo de uma vez; como não tem sobre a cerviz a chapa inexoravel do vinho pastoso; como todas as suas encommendas são de vinhos feitos e não de vinhos a fazer-se; como o vinho das suas donosas garrafas é para consumir em genero e não para *estofar* e *cobrir* a chilra condição de outros vinhos havidos ao desbarate, parece-me prudente que continue a accommodar a arte com a exigencia pelo modo que até aqui tem seguido.

A falta de recalque das balsas traz como consequencia necessaria ficarem n'ellas muitos principios que não passaram ao vinho.

O sr. Fonseca tira um optimo partido d'esta riqueza das balsas, as quaes depois de espremidas torna a fazer fermentar e lhe produzem uma agua-pé que faria inveja a muitos vinhetes da França. A balsa correspon-

dente a uma pipa de vinho produz 9 almudes de agua-pé com a força alcoolica de 7 por 100.

Esta agua-pé distillada na sua machina do systema Derosne produz-lhe 1 almude de aguardente de 25° Cartier ou 63° de Gay-Lussac.

A distillação da agua-pé produz um beneficio importante. O sr. Fonseca compra muita uva tinta a preço regularmente de 300 réis a arroba. Sendo necessarias 55 arrobas para fazer uma pipa de vinho, e produzindo a balsa relativa a 1 pipa, depois de dar agua-pé, 1 almude de aguardente de 23°, cujo preço regula por 4$000 réis, e sendo a despeza da distillação orçada ao maximo em 500 réis por almude de aguardente, aquelle beneficio vem a ser de 17 por cento do custo da uva.

É uma mina esta riqueza da agua-pé, e que se explica muito naturalmente, porque o bagulho não cedeu ao vinho o que depois largou á agua-pé. É uma fermentação em duas edições, em que a ultima folga á custa da primeira.

A distillação da balsa reduzida pela segunda fermentação a agua-pé é preferivel a todos os respeitos á distillação da balsa em natureza, como se pratica geralmente no Alemtejo. Porque á parte o inconveniente de se esturrar sempre alguma balsa, o que communica gosto de queimado á aguardente que debalde se disfarça com o aroma da herva doce, a balsa não dá senão o alcool que tirou ao vinho, e não o que podiam produzir as partes saccharinas que contém se passasse per uma nova fermentação.

Entretanto parece á primeira vista inexplicavel como as *massas* de uva no Alemtejo pertencentes a uma pipa de vinho, massas que não fermentam segunda vez, produzam no alambique ordinario um almude de aguardente, não de 23°, como obtem o sr. Fonseca da sua agua-pé mas de 30° Cartier. A explicação comtudo é simples, sabendo-se que estas massas demoram em maceração no vinho durante um mez e mais, e que n'este tempo as leis da endosmose fazem passar ao bagulho grande parte do alcool do vinho. Acontece-lhes justamente o mesmo que succede aos fructos que se mettem em aguardente, as ginjas, peras, ameixas, damascos, etc.; o liquido enfraquece, e o espirito vae depois encontrar-se quasi todo nos fructos. Este facto mostra que a maceração ou curtimenta das balsas demasiadamente prolongada desfaz o que fez no principio, em vez de fortificar debilita os vinhos. Os alemtejanos rolam a este respeito o penedo de Sisipho, deixam passar o alcool do vinho para as massas, e distillam as massas para que o alcool volte ao vinho.

É saborosa, aromatica, transparente, fracamente acida a aguardente extrahida da agua-pé. Uma excellente aguardente, em summa, que sr. Fonseca podia com a machina de que usa elevar á graduação de 33° ou 34°. Mais adiante veremos porque o não faz, e o fundamento que tem para a colher n'esta fraca graduação.

Mas é tempo de fallar da grande especialidade vinicola do sr. José Maria da Fonseca; isto é, dos seus *moscateis*, que são já hoje um monumento da arte agricola e uma gloria nacional. Quem não tem provado este famoso nectar, não sabe de certo até que apuro póde chegar o vinho licoroso d'esta especie. Cantou Homero o vinho *maroneo* e o *pramio;* Virgilio e Horacio o *falerno;* Bierrez fez nada menos que um poema sobre os vinhos de *Bordeaux;* Camões dedilhou cadentes notas da sua lyra a respeito dos vinhos de *Pera Manca* ao pé de Evora; Filinto Elysio extasia-se epicureamente diante dos vinhos de *Bucellas* e *Carcavellos*, e não ha um poeta para cantar os *moscateis de Setubal;* pois mereciam-no deveras, tanto mais que se a doçura e perfume da rima vem simultaneamente do estro do cantar e do objecto cantado, haviam de ser versos estes que repetiriam o milagre das abelhas na bôca de Santo Ambrosio.

Assistir ao fabrico dos *moscateis* em casa do sr. Fonseca, não é ver o que se vê em muitas partes; não é um systema de vinificar como qualquer outro. Presenciar como eu presenciei toda a serie de trabalhos, desde que chega a uva até que se expedem as caixas cheias de duzias e meias duzias de garrafas de crystallino oiro fundido, é ver desenrolar-se uma verdadeira Iliada no genero.

Comquanto sejam extensos os vinhedos de moscatel do sr. Fonseca, e cada vez vá mettendo mais superficie de terreno a esta planta, não colhe ainda assim a necessaria uva para o vinho que lavra e exporta. Compra por isso muita uva moscatel em Setubal, nos arredores de Azeitão, e até não pouca lhe vae de Lisboa, sendo a quinta do sr. Mayer uma das que lh'a fornece mais saccharina e aromatica. Mas acima d'esta está a uva moscatel do valle do Picheleiro do sitio chamado Alambre, cujo nome provavelmente se deriva da côr dourada da uva que produz. É uma collina de grés calcarifero, ligeiramente ferruginoso, que fica em frente do Casal da Serra com a exposição a leste e a sul, que por isso recebe o sol desde que nasce até que se occulta, o que explica a sua natureza privilegiada para a boa sasão da uva. Quando se contorna pelo poente a pequena serra de Azeitão para ir ao Casal da Serra, e que se entra no valle pittoresco do Picheleiro vê-se á esquerda o decantado sitio, este novo Hymeto, aonde

> On voit se dérouler en groupes gracieux
> Des monts où s'elabore un nectar précieux.

Porque se ha de limitar o Alambre a um pequeno retalho de uns tres a quatro hectares, e não ha de estender-se por toda a vertente sul do valle de Picheleiro que tem igual exposição e a mesma formação do solo? Porque havia o conde da Povoa de ir plantar uma enormissima vinha no thalweg do valle, parte da qual é hoje charneca, a 1 kilometro de distancia do sitio que estava convidando o menos entendido a escolhe-lo?

A uva moscatel é vindimada sempre muito mais tarde que a outra uva, a fim de se poder encher de todo o assucar de que é susceptivel. Convem advertir que o moscatel de vinha, como o de parreira, adquire tanto maior aroma, quanto é a sua doçura. Retardar a vindima n'este caso é assegurar as duas primeiras qualidades d'este vinho. Mas a demora da vindima não deve chegar ao ponto de se avellar a uva. Este estado que é favoravel aos outros vinhos prejudica o moscatel, porque o aroma especial reside na casca dos bagos, que logoque murcham e engêlham perdem grande parte d'elle.

O mosto dos moscateis por ser um pouco pectinoso exige ser adelgaçado; é para isto que se lhe ajunta geralmente um quarto a um terço de boal ou trincadeira branca. Estas castas ligam perfeitamente com o moscatel. Mas o sr. Fonseca usa sómente do moscatel.

Toda a uva que serve á composição do moscatel é separada do engaço. Qualquer outro mandaria ripar a uva na ripadeira ordinaria; o sr. Fonseca manda fazer este trabalho por mulheres que despegam a uva bago a bago, e que n'este acto separam todo o redolho bago verde, passado ou o podre. O escrupulo na escolha da uva, o aceio com que se faz esta operação excedem todo o elogio. Faz gosto ver as celhas coguladas de uva esbagoada, ficando os bagos tão inteiros, viçosos, iguaes e limpos, que não parecem ser cada uma d'ellas, senão um immenso cacho cortado da vinha com todo o cuidado.

Na mesma casa em que se ripa á mão a uva está o lagar da pisa. Á medida que se vão enchendo, vão as celhas sendo despejadas no taboleiro do lagar, e quando este está meiado saltam os homens para dentro e começam a pisar. A piso de uma lagarada de 100 arrobas correspondente a um tonel, dura um dia. O mosto corre da bica aberta para um tino de pedra, e d'este é levantado com almudes de cobre estanhado, ou de folha para o tonel que está á vez n'esse dia.

O bagulho desfeito ou a *massa* é transportada a uma prensa de ferro que se acha em uma casa contigua á do lagar aonde é espremido. Este mosto de espremedura ajunta-se no tonel ao que correu de bica aberta. A prensa é provida de um *cincho* ou *gaiola* que contém as massas, e através de cujas finchas escorre o mosto.

As massas depois de espremidas são lançadas no tonel em que se deitou o mosto; e o todo fica em maceração por espaço quasi de um anno.

Parecia ser desnecessaria a espremedura das massas, vistoque ellas são lançadas sobre o mosto dentro do tonel, se não fosse reconhecido que o bagulho comquanto seja bem pisado retem grande quantidade de substancias, que precisam envolver-se no mosto para que este fique desde o principio composto definitivamente. Alem d'isso a massa sendo espremida deixa-se depois repassar e macerar mais efficazmente pelo mosto. Emfim

a espremedura das massas permitte pelo volume total do mosto saber ao certo o volume de aguardente que será necessario addicionar para abafar a fermentação; porque o moscatel licoroso não tem fermentação alguma. Toda a fermentação por incipiente que fosse faria perder o aroma, annullar a doçura, e produziria um vinho que não se pareceria em nada com o moscatel licoroso.

Ao principio usava o sr. Fonseca da aguardente de graduação superior de 33° a 34° Cartier, e lançava 6 almudes por cada 25 de mosto.

Mas em um anno tendo empregado bom *cognac* no tempero de um tonel de moscatel, e saindo-lhe este melhor que o outro que fôra abafado com aguardente de prova, lembrou-se que a aguardente fraca de 22° a 23° que é de graduação do *cognac*, e que, como se sabe, quando é bem feita é mais aromatica e agradavel que a de prova, poderia fazer o mesmo effeito, e em consequencia fez um ensaio com ella que lhe saiu ainda superior ao ensaio com o *cognac*. Desde então o sr. Fonseca não quiz outra aguardente senão a baixa para o preparo dos seus moscateis; mas a aguardente baixa que elle distilla na sua machina, e a que distilla dos seus vinhos e da sua agua-pé.

Com esta aguardente tem o sr. Fonseca reconhecido que a casca da uva macera-se melhor e cede ao vinho quasi todas as suas essencias. É para elle de fé que o alcool de grande força, assim como destroe as cores tambem destroe os aromas. E eu ajunto, que a aguardente de prova não se mistura logo bem com o mosto, ficando quasi toda ao de cima d'elle, e como as massas boiam pela maior parte sobre o mosto é na camada de alcool que soffrem a maceração e não na massa do mosto. Resulta d'aqui, que se uma parte do aroma é destruida, a outra parte em vez de se derramar e identificar com o mosto, fica como que suspensa n'elle e sem digestão. Ora isto alem de influir na unidade dos sabores do vinho afrouxa a rescendencia do cheiro, e torna-o instavel a ponto de se perder facilmente, por pouco que seja depois o contacto do vinho com o ar.

Nenhum d'estes inconvenientes tem o emprego da aguardente de baixa graduação, tendo de mais a mais a vantagem de augmentar o volume do vinho, porque empregando a aguardente fraca bota-se um almude e meio d'ella por cada almude que se devia botar da aguardente de prova; de modo que o total do alcool absoluto seja igual em ambos os casos.

Mas no meu modo de ver ha a favor da aguardente baixa uma outra rasão que prende com a theoria geral das distillações e com a especial agua-pé do sr. Fonseca, e que me parece contribuir não pouco para a bondade dos moscateis feitos com aquella qualidade de aguardente.

Devemos estar lembrados que o sr. Fonseca não manda recalcar ou immergir as balsas nos mostos tintos, o que dá em resultado persistirem nos bagos rasgados muitos principios vinificaveis que passam depois á

agua-pé na segunda fermentação. Ora um d'estes principios é o aroma da casca que toda a uva sempre contém mais ou menos vivo. A agua-pé recebe pois a maior parte d'este aroma, e quando é distillada passa com o alcool de baixa graduação, porque a temperatura mais elevada que esto exige para se volatilisar da caldeira è justamente a temperatura das essencias mais volateis do vinho.

Aqui está a rasão por que a aguardente fabricada da agua-pé na casa do sr. Fonseca é tão saborosa e agradavelmente rescendente, quasi um *cognac*. A cousa não vem da machina, nem do bem dirigido trabalho da distillação, nem da boa uva, nem do vinho, o segredo está todo nás duas edições de vinho tinto que faz o sr. Fonseca, em que a ultima, a agua-pé, carrega com metade seguramente do aroma da casca do vinho tinto. Este aroma do fructo lá vae depois ajuntar-se ao da casca do moscatel, e como são filhos da mesma familia e dotados da mesma composição chimica, senão das mesmas propriedades, reforçam-se um ao outro pela sua facil identificação.

Á vista d'isto o sr. Fonseca póde dizer que faz moscatel até com vinho tinto; ou antes que toda a sua lagaragem é tributada fortemente á aromatisação dos seus moscateis.

Nas proximidades da vindima procede-se ao trasfego para outras vasilhas do vinho moscatel que ficou em maceração do anno passado. Eu não posso ainda uma vez deixar de fallar do aceio, methodo e precisão como todos estes trabalhos são dirigidos, e que na parte relativa ao vinho moscatel são de uma minucia e desvelo que parecem tocar o exagero da arte.

A adega de retem aonde estão guardados os moscateis das diversas novidades fica a alguma distancia do corpo principal do estabelecimento. Não é uma adega, é uma sala meia subterrada, aonde uma dama bem caudada de velludos e rendas póde andar sem receio de ennodoar o vestido.

Entra-se ali, e a não serem as pipas e cascos escalonados em volta da casa sobre canteiros de pedra, duvidar-se-ia do seu destino. Uma adega que não cheira a vinho, e quando este vinho é o mais fragrante que se conhece, dá só n'isso testemunho pleno do bom governo do liquido, porque se elle não transpira das vasilhas de modo que o nariz o possa perceber, tambem o ar não póde achar caminho facil ao interior das vasilhas.

Provei n'este *boudoir* elegante as novidades que ali estavam passando o somno da adolescencia. Eram as de 1862, 1863, 1864, 1865 e 1866, e pude exclamar com mais justiça em honra d'ellas que o poeta de Bordeaux:

Que leur nom soit modeste, ou leur blason altier
Chacun d'eux est fameux dans l'univers entier.

Effectivamente á parte pequenas variantes, influidas pelo tempero do anno, ou pela differença das idades, todos me pareceram de optima for-

mação, tendo todos o cunho geral, o caracter do perfeito moscatel licoroso. Comtudo analysando bem a prova acha-se que a côr que na novidade de 1866 é alambreada, pronuncia-se até ao topasio na novidade de 1862.

Nos vinhos novos nota-se um acidulo que se desvanece nos annos seguintes, e o mesmo succede ao ligeiro travo, que se sente no vinho da ultima novidade.

O aroma é todo da fructa no vinho novo; mas na novidade de 1862 acha-se este empastado pelo aroma ethereo de passa, e que eu penso ser devido ao ether succinico.

A doçura vae igualmente diminuindo de anno para anno, e tambem o pico quente do alcool; mas em troca, aquella suave e macia impressão que torna o vinho *medulloso* ou *avelludado* dá um realce tal ao vinho, que não deixa lamentar similhante perda.

Faltava porém aqui a flor mais primorosa d'este seductor ramilhete, o *moscatel roxo*, esta quinta essencia dos moscateis que o sr. Fonseca tem sabido sublimar ao ultimo apuro de graça e gentileza.

O moscatel roxo é fabricado com o moscatel d'esta mesma côr, planta finissima muito aromatica e saccharina, mas como todas as plantas delicadas pouco productiva e muito melindrosa. Desmaia a côr roxa d'este vinho com a velhice, parecendo então vinho moscatel branco velho; mas embora, porque o sabor balsamico que adquire na troca indemnisa no paladar o agrado que desmereceu á vista.

O moscatel roxo reside em habitação á parte, no *sancta sanctorum* da adega, como *à tout seigneur tout l'honneur*. Provei do macrobio d'esta especie, é um moscatel roxo de vinte e um annos de idade. Ainda na infancia já preludiava este filho selecto de Azeitão o que havia de ser no futuro. Referiu-me o sr. Fonceca uma anecdota a respeito d'este vinho, que na verdade seria bastante para se lhe tirar um horoscopo promettedor.

O velho duque de Palmella apreciava em extremo o *moscatel roxo* de Constança, que é citado com o do *commandato de Malta* o melhor moscatel do mundo. N'um dia em que o sr. José Maria da Fonseca jantava com o duque, seu especialissimo amigo, teve aquelle a arte, de combinação com a familia, de substituir á garrafa de *Constança* que ficava ao lado do duque uma garrafa igual cheia de moscatel roxo da lavra do sr. Fonseca. O duque bebeu o seu costumado copo sem dar pela substituição, e perguntando-lhe o sr. Fonseca se continuava a achar o vinho moscatel de *Constança* sempre igual e o mesmo, o duque lhe respondeu: *que cada vez o achava melhor*. O que diria d'elle o duque, se o libasse ao fim de vinte e um annos de fabricado?

Aqui apresento para confronto o quadro das principaes propriedades dos dois typos de vinhos moscateis do sr. Fonseca; o branco e o roxo,

d'onde me parece que se inferirão as feições d'estes vinhos e algumas leis de physiologia œnologica curiosas.

	Vinho moscatel branco	Vinho moscatel roxo (1846)
Densidade	1,070	1,100
Grau de limpidez	perfeito	perfeito
Tom da côr	topasio	topasio queimado
Grau da reacção	acidulo	levemente acidulo
Corpo	xaroposo	xaroposo
Espumosidade	bastante	bastante
Lagrima	muita	muitissima
Prova gustativa	doce, medulloso, acidulo, quente, levemente quinado	muito doce, medulloso avelludado, quente, quinado, acidulo
Prova olfactiva	fragrante á essencia moscatel, ligeiro toque a passa	pouco fragrante á essencia moscatel, balsamico, rescendente ao aroma ethereo de passa.
Força alcoolica	18gr,0	17gr,0
Força saccharina	16gr,0	19gr,2
Força acida	0gr,025	0gr,024
Força tannisadora	nulla	nulla
Força colorante	0gr,0002	0gr,0006

É para notar que apesar da grande quantidade de assucar que estes vinhos contêem, sobretudo o moscatel roxo, são *substanciosos* sem ser *pastosos*, grossos sem viscosidade, encorpados sem ser pesados.

A muita *lagrima* que fazem no copo, que outros chamam *rasto da aguardente*, locução menos apropriada, e que consiste n'aquellas lagrimas ou estrias que escorrem das paredes do corpo molhadas pelo vinho, e que indicam tanto a espirituosidade, como a qualidade saccharina do vinho, apparenta estes moscateis quanto possivel aos vinhos brancos licorosos chamados *lagrimas*, entre os quaes o *lacryma-christi* tem a primeira nobreza.

Estes moscateis, apesar de curtirem com a casca e a grainha da uva durante quasi um anno, não contêem tannino precipitavel pela gelatina, com quanto no sabor accusem mais ou menos, não a adstingencia do tannino, mas o sabor quinado adveniente da oxydação d'esta substancia. Quando se lhes deita o licor de gelatina, perdem a côr dourada, descoram completamente, mas não perturbam, nem depositam precipitado algum.

É notavel como o aroma da uva rescende emquanto o vinho é novo, e enfraquece com a idade á medida que se vão desenvolvendo os ethers da

velhice, até por fim se aniquilar. Realisa-se em tempo dilatado o que succede ao mosto da uva moscatel que se deixou fermentar, o qual perde quasi todo este aroma.

As massas que ficam em maceração no moscatel quasi durante um anno, não cedem todas as suas essencias ao vinho, a ponto que se forem lançadas em bom vinho branco communicam a este um perfume de moscatel, que o póde fazer passar por moscatel fraco. E a este respeito contou-me o sr. Fonseca uma fraude engenhosa de que foi victima. Um negociante de vinhos de Lisboa offereceu-se em certo anno para lhe comprar as massas dos seus moscateis. Um anno depois offerecia o mesmo negociante ao sr. Fonseca uma partida de vinho moscatel, que dizia haver comprado a certo lavrador. Viu o sr. Fonseca o vinho; agradou-lhe a qualidade, posto o achasse fraco de perfume, e comprou-o. Estava já a compra realisada, quando soube que lhe faziam fogo com a sua propria polvora.

Alguns dias antes da vindima são os moscateis tirados dos toneis de maceração e envasilhados em cascos ou pipas, aonde se conservam durante cinco a seis annos, sendo n'este periodo engommados com gomma de peixe.

No fim d'este tempo de retem estão aptos para ser expedidos, e vão sendo engarrafados á medida que se fazem as encommendas.

O sr. Fonseca exporta actualmente de vinho moscatel 50 pipas ou 30:000 garrafas por anno; tem por conseqüencia em retem 300 pipas d'este vinho de seis differentes novidades.

Do seu *Palmella tinto* exporta 4:000 duzias de garrafas todas para o Brazil.

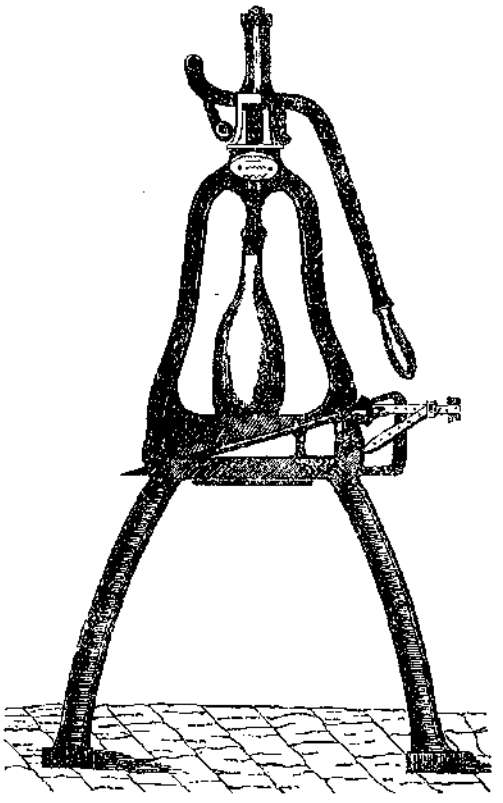
O serviço da engarrafagem, da rolhadura, enresinagem e encaixotagem é na verdade admiravel na rapidez e na perfeição. Vi de um dia para o outro apromptar 60 caixas de garrafas de moscatel de duzia, serviço feito apenas por dois homens e duas mulheres.

Ao serviço da rolhadura um homem e uma mulher, rolhando 10 a 12 duzias de garrafas por hora. Outro homem a enresinar as rolhas e a pôr letreiros, e a outra mulher a empalhar as garrafas e a pô-las nas caixas.

A machina de rolhar de que usa o sr. Fonseca é a de Collares, bem conhecida, e que a meu ver junta á solidez do engenho uma expedição superior á que póde ter qualquer outra machina.

É digno de ver-se o bem acondicionado, a solidez e elegancia de uma caixa de moscatel da casa Fonseca. Uma caixa, cujas faces são perfeitamente applainadas, e emmalhetadas com uma grade no interior offerecendo a cada garrafa um cacifo especial. Todas as garrafas empapelladas e emballadas com casca de arroz até meia altura, e na parte superior com palha de milho ripada. Quanto á garrafa em si não conheço nada mais desveladamente artistico e acabado na especie; a rolha tochada e cylindrada,

a rolhagem hermetica, o rotulo simples, o vidro transparente, o gargalo bem calibrado, tudo está dizendo que o industrial soube procurar ao seu



precioso genero uma habitação em tudo digna d'elle. A garrafa é a encadernação do vinho: enigma ou negaça, é por ella que começa o processo ao vinho. Eu sympathiso mais com a ultima que com a primeira. Ha uma certa franqueza na garrafa transparente e de vidro claro, através da qual o bom entendedor, mesmo sem a desarrolhar conhece o estado do vinho e algumas das suas qualidades. Se a garrafa enygma tem o prestigio do desconhecido e logra muitas vezes um credito em que entra muito a illusão do bebedor; a garrafa negaça seduz sempre por alguma qualidade boa, se não é ao paladar é á vista, e não compromette com a obrigação do desarrolhamento a curiosidade de quem pretende julga-la pela apparencia do conteúdo.

Antes de concluir o que tinha a dizer sobre a vinificação de Azeitão, e nomeadamente da lavra do sr. Fonseca, devo algumas palavras a uma es-

pecie nova de vinhos d'esta localidade, os *bastardos*, que se filiam de algum modo á lavra dos moscateis.

É o sr. José Antonio Fernandes, feitor da casa do sr. Fonseca e por este educado e dirigido, o auctor d'esta nova especialidade œnologica de Azeitão.

O bastardo da lavra do sr. Fernandes é fabricado pelo modelo da vinificação dos moscateis. A uva é vindimada quando tem pelo menos uma quarta parte reduzida a passa. Desengaça-se completamente, pisa-se, e o mosto e a massa temperados com 1/3 de aguardente ficam de maceração no tonel por tempo quasi de um anno. No fim d'este tempo trasfegam-se os vinhos, e algum tempo depois são engarrafados.

No principio não usava o sr. Fernandes fazer macerar a massa. O vinho era então um simples *abafado*. Depois com o fim de retingir mais o vinho, e de lhe communicar o aroma e o sabor da fructa, lembrou-se de lhe lançar a casca. Eu fiz uma comparação de dois bastardos, cada um fabricado por um dos methodos precedentes, e achei que a preferencia está no methodo da curtimenta da casca.

	Bastardo de 1863 feito sem curtimenta com a casca	Bastardo de 1866 feito com curtimenta da casca
Côr	de topasio queimado	de granada
Limpidez	perfeita	perfeita
Reacção	acidula	acidula
Corpo	mediano	mediano
Aroma	aroma de passa	mixto de passa e tartarico
Sabor	sem travo, doce, quente, balsamico, suave.	pouco travo, doce, fresco, lembrando mais a fructa, medulloso
Força alcoolica	15,00	17,00
Força saccharina	19,00	20,00

Como se vê, á parte a differença introduzida pela idade, o bastardo de curtimenta tem a côr do vinho tinto rosado, algum pequeno travo, a frescura e o sabor da fructa; caracteres dos bastardinhos e que se não podem dispensar sem que o vinho mude de typo, e se confunda com qualquer outro vinho licoroso. O bastardo de 1863, com a sua côr dourada e o aroma ethereo de passa, mais parece um Carcavellos, ou um Porto velho fraco do que um bastardo.

Os bastardos do sr. Fernandes são expedidos para o Brazil aonde se

vendem a 4$800 réis a caixa de duzia de garrafas. Espera, segundo lhe têem affirmado d'aquelle paiz, que obterão o preço dos moscateis quando forem mais conhecidos.

IX

REGIÃO DO ALTO ALEMTEJO

VIAGEM A PORTALEGRE

É o alto Alemtejo muito menos vinhateiro que o medio, e ainda que o baixo Alemtejo. Clima e torrão não favorecem aqui tão beneficamente a cultura da vinha; e ao ver de Portalegre para cima a vide enlaçada aos castanheiros em algumas propriedades, pendendo ás pernadas d'aquelles arvores cachos verdoengos, e estendendo livremente parrados, pampos formando caramancheis, admira-se que o vinho verde do Minho tenha podido lançar tanto ao sul as suas vedetas, perdidas de certo *áquem* dos arraiaes do vinho maduro. É a altitude da região, o seu relevo montanhoso, e o tempero do solo que permittiram este salto para o sul ao vinho verde. Quando as condições climatologicas, orographicas e geologicas se copiam iguaes, iguaes sáem as producções, zombando até certo ponto das latitudes.

A montanha copia pela sua vertente acima a vida que se desenrola desde o seu sopé até a uma latitude mais ou menos avançada para o polo; depende da sua elevação mostrar a copia completa, até se coroar no fuste da *neve eterna* dos polos.

A montanha é um refrigerador natural, cuja influencia se estende a grande distancia. Ao inverso do valle, que acolhe e concentra o calor, a montanha, como corpo separado e avistando maiores horisontes, irradia e perde facilmente o calor que recebeu de dia.

A montanha é um condensador de humidade, por isso mesmo que é um foco de resfriamento. Frio e humidade em maior ou menor escala, são pois os caracteristicos do clima n'uma região montanhosa. O alto Alemtejo é um extenso planalto ouriçado de serras e montanhas; estas condições transportam-no um pouco á latitude das nossas provincias do norte.

A geologia abonança ou aggrava as durezas do clima frio. Quando as rochas que formam as proeminencias do terreno são duras, compactas e

constituem formidaveis macissos, o calor não as penetra facilmente, e esta resistencia concorre a augmentar o poder refrigerador da montanha.

Se o terreno aravel, a capa externa do solo que resultou do esfarellamento d'estas rochas não é ligado, pastoso e fundavel, mas solto, movediço e delgado, nova rasão acresce para a refrigeração, porque quanto mais descontinuo é o grão da terra, menor é a sua força de retenção para o calor, que alem d'isso a facil vaporisação da humidade em tal condição ajuda a retirar-se da terra.

A propria natureza chimica das rochas e dos solos contribue a resfriar ou aquecer uma região. A abundancia do ferro e da cal parecem ser um meio de aquecimento do solo, porque são os grandes condensadores dos dois gazes que a atmosphera encorpora na terra, o oxygenio e o acido carbonico.

Ora a geologia e a geochimica do alto Alemtejo longe de corrigir, secundam os effeitos climatologicos da sua altitude e da sua orographia.

O granito e o schisto são as formações principaes da região, que o *diluvium* e as injecções dos calcareos estão muito longe de adoçar e temperar. O terreno, a não ser nos valles e bacias, é fraqueiro e dividido. O ferro e a cal são muito parcimoniosamente distribuidos, sobretudo a cal e o phosphoro seu companheiro, em que se póde dizer que é pobrissimo o alto Alemtejo. Com taes condições, a flora cultural não póde deixar de assumir parte dos caracteres da flora dos terrenos frios e pobres. A vinha não póde produzir uva bem saccharina, nem a oliveira o azeite gordo, nem o montado a boa bolota doce, senão antes a lande amarga e a cortiça; a terra lavradia mal produz as favas, as ervilhas e outros legumes; os pastos não vingam a luzerna, o trevo, o esparceto, senão gramineas, e estas das menos altosas. O trigo mal se enseja ao pé do centeio e da aveia, que menos exigentes e mais robustos contentam-se melhor com o torrão magro.

Ao pé d'isto os castinçaes e as arvores de fructo das drupaceas e das rosaceas vão perfeitamente.

Comtudo não se infira d'este quadro, que o paiz offerece o aspecto da desolação e da miseria. Nada d'isso. Com tão fracos recursos a terra produz o necessario para o consumo, e até, nos melhores annos, para exportação; e quanto ao pittoresco, poucas são as partes do reino que se lhe possam preferir.

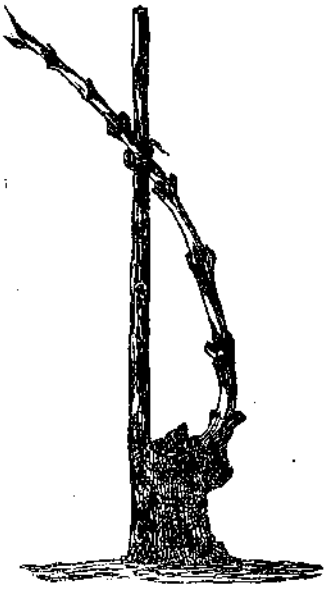
As montanhas e as serranias vecejam o arvoredo e o mato altoso até nas mais altas cumeadas. Alguns pincaros escalvados apenas apparecem para fazer sobresair melhor o effeito artistico da paizagem, e sitios ha em que o viajante para surprehendido da belleza e opulencia da vegetação, que salta vigorosa dentre as ravinas e gargantas de poetico aspecto. Entre estes citarei o alto da estrada velha, que de Portalegre conduz a Castello

de Vide, alto do qual se desenrola repentina e inesperadamente o mais bello panorama que se póde gosar. A vasta bacia do Prado, aonde o sr. Lecoq tem a sua magnifica propriedade, verdadeira quinta modelo da localidade, e emfim o grande valle da Ribeira de Niza que abre uma larga garganta na serra de Portalegre e se continua até Castello de Vide, todo povoado de quintas, são alegres e risonhos pontos, entre os quaes o de Bomfim, o da Senhora da Penha e o das Assomadas se gravam espontaneamente na memoria do viajante.

A força dos vinhedos de Portalegre carrega pelas encostas do valle de Niza, e sobre a ladeira que fica a leste da cidade junto a Alegrete, aonde o sr. conde de Avillez tem a sua quinta, e cujos vinhos são dos mais apreciados na localidade.

A vinha cultiva-se no alto Alemtejo ou de *enforcado*, ou em campo raso. Esta ultima subdivide-se, em *vinha das serras* e *vinha dos valles*. A vinha de enforcado dá pouca uva para comer; quasi toda é empregada para fazer vinho para queimar, ou para fazer vinagre.

As cepas da vinha curta são podadas a uma unica vara sem espera nem pollegar. Esta vara fica geralmente com o comprimento de 1 metro a 1^{m},50 erguida verticalmente e amparada contra uma estaca ou vara de cas-



tanheiro. O pé da cepa é curto, e termina geralmente por uma cabeça cheia de nós e cicatrizes das podas precedentes e não poucas vezes cariada e es-

broadiça de *mioleira*. Quando esta podridão não aguenta a vara, *arriam* ou *mocham* as cepas, cortando-as por baixo das cabeças. No outono é costume *espoldrar* as cepas, isto é, descarrega-las do excesso de varedo. A poda definitiva pratica-se em fins de janeiro.

A multiplicação da vinha faz-se por bacellos, que só ao cabo de quatro a cinco annos começam a dar uva. Viveiros de barbados para fazer plantações novas não são usados. O unico modo de repovoar as vinhas velhas mais em uso é a mergulhia das vides, e ás vezes tambem a da cepa, sendo esta derrubada e coberta de terra. Dão uma ou duas cavas. Uma d'estas cavas tem por fim essencialmente limpar as vinhas dos *fetos*, ou como se diz na localidade *desfetar* as vinhas.

A abundancia de fetos é um signal de que o terreno é arcioso, lonteiro e rico em substancias alcalinas. Todo o alto Alemtejo, cuja formação é de granito, e o solo resultante arcioso, é farto de *fetaes* e de *esteva*, outro mato avido de potassa.

Virgilio no segundo livro das *Georgicas* não descreve outro modo de cultivar a vinha senão o de *enforcado*, isto é, a vinha alta trepada ás arvores, olmeiro, castanheiro e carvalho; mas aconselha que se metta de vinha a terra povoada de fetos que ahi se dá bem:

> Se está patente ao sul é prodiga em feleiras
> Empachos da charrua, e pó-la de videiras,
> Hão de medrar que farte, hão de vergar de cachos.
>
> Georgicas, liv. 2.º, traducção de Castilho.

Raras vezes se estrumam as vinhas. Não se esparra nem se capam as pontas dos pampos. Tal é o systema de cultura da vinha seguido pelo commum dos vinhateiros de Portalegre, systema primitivo e singelo, que concorre não pouco, não só para a fraca producção da uva n'esta localidade, mas que aggrava quanto póde ser a influencia já pouco favoravel do clima e do solo na maturação.

É espantosa a decadencia da vinha aqui. Um milheiro de cepas que produz commummente de 20 a 25 almudes e ás vezes mais, dá aqui apenas de 6 a 8 almudes. E emquanto ao grau saccharino dos mostos, apesar do anno correr o melhor possivel, a uva de Portalegre deu-me os seguintes graus de assucar, estando as amostras que pude obter já meias avelladas.

	Grau glumetrico	Percentagem de assucar
Arintho	12º	18,0
Boal	12º,5	18,2
Fermosa	13º	18,5
Tamarez	11º	16,5
Uva de embarcado	8º	12,0

Eu calculo que a uva do vinho maduro em annos menos gratos do que este foi não dará mais de 10° no glucometro, ou 15 por 100 de assucar.

Não é para condemnar absolutamente o genero da poda, porque a cepa baixa e a vara longa são a unica educação, que sem reprimir a tendencia a enfolhar e a crear pau que têem as vinhas em terrenos humidos e delgados, não prejudica tanto a nascença da uva. Mas a armação vertical da vara, esta falta de empa, desaccorda com o genero de poda. Porque é sabido, que em nenhuma posição a vara de poda puxa mais pampos estereis, do que quando é erguida verticalmente. E n'este caso quanto mais comprida se deixar a vara, tanto maior é o varedo do anno, porque os cachos vem apenas aos ultimos lançamentos e todos os intermedios saem estereis.

Noto que a educação da vinha curta se resente um pouco da cultura de enforcado. Não enforcam a cepa, mas enforcam a vara, o que é talvez peior.

É a poda longa e a empa vertical ou *trepada* a causa principal do vinho verde. Não se póde explicar por outro modo, como é que no mesmo kilometro quadrado entesta o vinho maduro com o verde, nem porque a mesma casta produz ora um, ora outro vinho segundo é educada curta ou alta. Plinio condemnava o cultivo de *enforcado*, attribuindo á longa e alta expansão das varas das vinhas a decadencia dos vinhos de Cœcuba e do proprio Falerno, que no seu tempo mal recordava já o decantado balsamo de Horacio.

Ao contrario da opinião de Cineas embaixador de Pyrrho que achava merecida a punição de *enforcar a mãe de tão ruim filho*, eu votaria o perdão d'este castigo, para que o estigma não recaisse na descendencia.

O vinho de Portalegre sáe pois fraco, tanto pela condição do terreno e do clima, quanto pela educação da vinha.

Aqui queria eu ver ensaiar pelo menos o systema de educação da vinha do sr. Guyot. As vinhas em linhas, e cada cepa com o seu *talão* para dar a vara do anno futuro, e com uma comprida vara de fructo dirigida horisontalmente, a um palmo apenas acima da terra, parece-me que ficariam no caso descripto pelo auctor das *Georgicas portuguezas* que já transcrevi, e na melhor observancia d'aquelle preceito que nos dá no seu *Predium Rusticum* o padre Vannière.

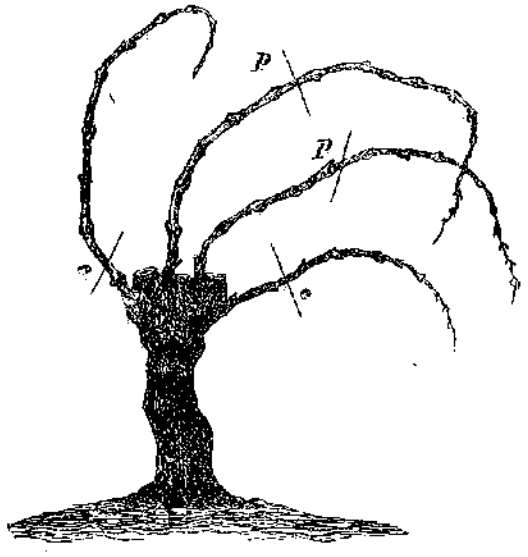
> ..... Melior de vita pedata
> Quo propiore solo fruitur, vindemia pendet.

Differe n'algumas cousas d'isto o que se pratica no medio e baixo Alemtejo. Aqui a poda ou se faz toda de uma vez, o que se chama *poda redonda*, ou se faz por partes, o que se chama *poda successiva*. Na poda

successiva ha tres serviços distinctos; um que se chama *dar ao podão*, e que se pratica um mez depois das vindimas, ás vezes logo mesmo depois das vindimas, consiste em encaldeirar as cepas cortando-lhe as raizes mais superficiaes, e os ladrões que deitaram. O segundo, que se chama *espoldrar* as cepas, verifica-se por todo o mez de novembro e dezembro, e tem por fim alliviar a vide de todas as varas que não servem para a poda deixando ficar estas apenas. O terceiro serviço que se chama *acertar a poda*, e que é a verdadeira poda, consiste no córte das varas não espoldradas no comprimento em que devem ficar; este ultimo serviço faz-se em fins de janeiro ou principios de fevereiro.

Quando a poda é redonda a espoldra e a poda praticam-se juntamente n'esta ultima epocha.

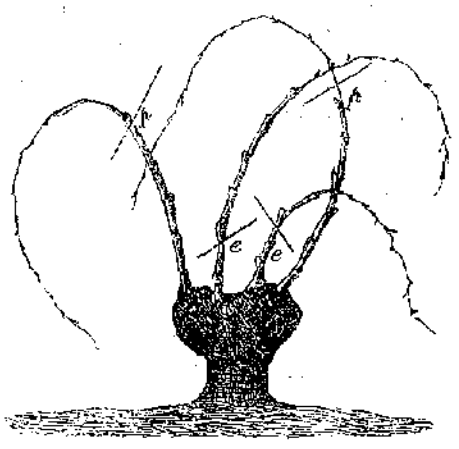
Ou se faça por uma vez, ou successivamente, a poda póde ser alta ou baixa, conforme a altura da cepa. A primeira chama-se gallega ou *de ca-*



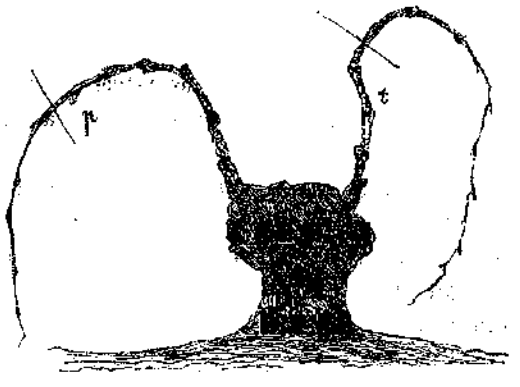
jado; o toco da cepa tem a altura 0^{m},35 a 0,45, usa-se mais no medio Alemtejo. A segunda que se chama *poda de cabeça* ou rasa vê-se mais no sul da provincia; a cepa não se eleva a mais 0^{m},20. Na cabeça da cepa rompem varas de duas especies, umas de *fuzis*, ou entrenós compridos, outras de *fuzis curtos*.

As primeiras que se chamam *busas*, ou delgadas, têem sempre pequeno numero de olhos e dão muitos lançamentos esterois; por isso ne-

nhum podador escolhe entre ellas as varas de poda; mas sim entre as da segunda especie, a que chamam varas de *olhos rasteiros*, sempre mais cheias de botões, e estes mais approximados uns dos outros.



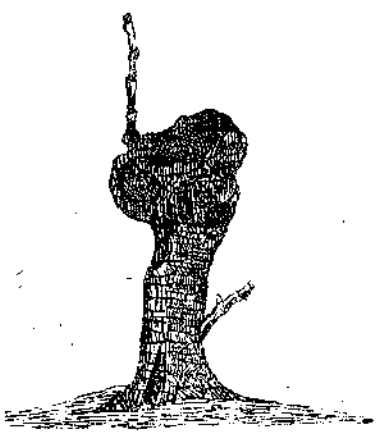
As varas escolhidas para ficarem são geralmente as dos lados da cabeça da vara, como sendo as mais productivas. Todas as restantes são cortadas junto á cabeça da cepa.



Commummente ficam de cada lado da cabeça duas varas, ao todo quatro varas; duas que se podam a dois olhos são as *esperas;* e outras duas que se cortam no *vasado*, isto é, no ponto em que a vide começa a entortar e a adelgaçar, o que acontece pouco mais ou menos á distancia de $0^{m},3$ da inserção.

A cabeça das cepas, em consequencia das repetidas cicatrizes das am-

putações, carcome-se facilmente, e ha necessidade todos os annos de a *batter* com o podão para lhes fazer caír a *mioleira*, e de lhes aparar as partes deterioradas. Quando a cabeça começa a *encanellar*, isto é, a excavar-se pelo carcoma, ou que a cepa deitou corpo de mais, ha o cuidado de deixar algum ladrão mais vigoroso que rebentou do corpo da cepa, o qual toma o nome de *fiador*, e serve para *amochar* ou *arriar* a cepa, ficando então este fiador ou *fiel* em logar da parte amputada para dar as varas de poda no anno seguinte.



Nas cepas velhas, em vez de duas varas e duas esperas, deixa-se uma só vara e uma só espera, mas esta fica então com mais de dois olhos e denomina-se *tração*.

As castas que dão uvas para dependuras, taes como são: a *diagalves* e *jubalião* são *podadas no velho*, quer dizer que se lhe deixa para vara uma das do anno anterior, e um *tração* em logar de espera; porque se tem reconhecido que *ficando no novo*, isto é, com varas de poda do mesmo anno, dão muito pouca producção.

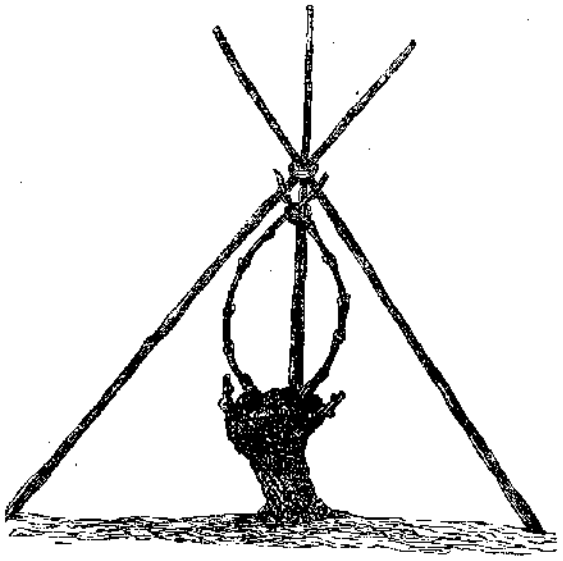
A empa é do mesmo modo que a poda mais perfeita e racional no medio e baixo Alemtejo que em Portalegre.

Nas cepas altas a vara é gemida até poder atar ao pé da cepa. Quando têem mais de uma vara atam-se umas ás outras formando arco.

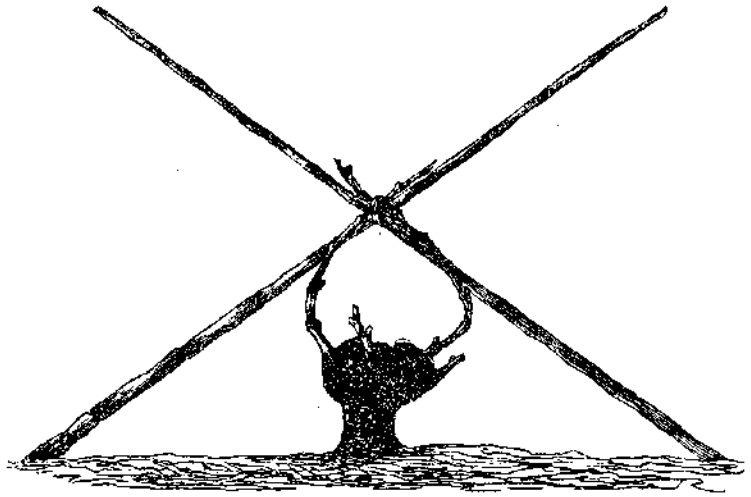
Nas cepas baixas, isto é, podadas *á rasa*, a empa pratica-se por tres modos differentes que têem nomes especiaes.

1.° As duas varas lateraes da cabeça encurvam-se para o centro e atam-se a um tutor enterrado verticalmente, que é geralmente uma canna, escorada por outras duas cannas obliquamente enterradas e que vem atar

a um terço da altura do tutor. Esta fórma de empa tem o nome de *empa a tres*.

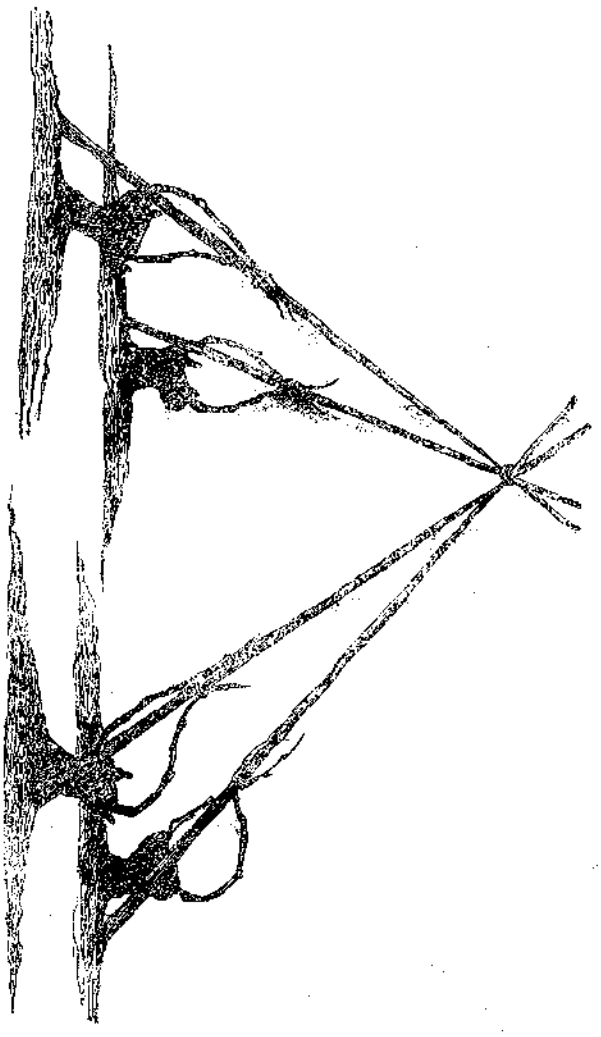


2.° A vara ou varas atam depois de encurvadas e sobrepostas uma á outra em cruz no encruzamento de duas cannas ou tutores enterrados obliquamente um para o outro, e atados entre si a menos de metade da sua altura. Esta se chama *empa de caminho*.



3.° N'esta ultima maneira de empar, o tutor é unico para cada cepa; e as varas vem atar obliquamente sobre elle. Os tutores de cada quatro

cepas, que se acham em quadrado, convergem uns para os outros e atam-se ao centro pelas suas extremidades superiores, de sorte que o todo de cada grupo de cepas representa uma pyramide, ou caramanchão de quatro faces. Chama-se-lhe *empa em algeroz*. Assim como no alto Alemtejo ha no



resto da provincia as duas cavas habituaes das vinhas, uma em março, outra em abril. A primeira chama-se de *montijo*, porque o seu fim é sobretudo calçar a cepa; a segunda denomina-se *rasa*, porque descalça a cepa, isto é, desfaz-se o que se faz na primeira. Algumas vezes a cava de *montijo* faz-se antes da arrebentação, e tem então o nome de *cava em*

preto. Não ha tratamento que a vinha mais agradeça do que são as cavas. Não só se destroem por meio d'ellas as hervas parasitas, que enterradas se tornam em uma optima estrumada, mas assolham o torrão, puxam a humidade do fundo á superficie, meteorisam e curtem a terra. Mas este systema de *calçar*, *descalçar* e *encaldeirar* as cepas faz mais prejuizo do que beneficio ás vinhas. A caldeira é a maior parte das vezes um meio de enviçar as cepas, quando se não converte em um pequeno pantano que macera e estraga as raizes. A idéa de que tendo a vinha o pé em uma cova recebe melhor as aguas das chuvas, e por consequencia mais dóse de nutrimento, é verdadeira quando a vinha se acha estabelecida em terreno declivado, obrando então as caldeiras como bôcas que apanham os nateiros transportados de cima pelas aguas. Nos terrenos planos ou de fraco pendor, esta pratica, pela estagnação das aguas junto aos pés das videiras, torna-se mais prejudicial que util. Agora esta successiva amontoa e desmontoa da terra de junto das cepas, que faz ora subir, ora descer as raizes capillares da vinha não póde, como pondera o sr. Guyot, deixar de exercer nas funcções nutritivas da planta uma perturbação que forçosamente se ha de fazer sentir no producto.

Esta pratica é uma imitação da amontoa e desmontoa dos milheiraes, mas uma imitação desnecessaria, porque o milho que tem fracas e superficiaes raizes deita do collo raizes supplementares ou *aereas* que vão de reforço ás subterraneas no periodo da maior força vegetativa. E então o conchegar-lhe a terra de modo que essas novas raizes satisfaçam mais cabalmente ao fim da natureza é um artificio justificado; assim como o é tambem o retirar esta terra amontoada depois de formadas as espigas, para que os succos se espessem no grão, e estes amadureçam, evitando-se assim a apparição do fungão.

Mas nas vinhas não ha estas raizes aereas, e se é ás vezes conveniente encaldeirar e cortar a babugem superficial das raizes para obrigar as do fundo a profundar, com o que se faz a cepa mais vigorosa, resentindo-se menos das grandes seccas, é de todo o ponto inconveniente puxar este cabellame á superficie, *calçando* ou *amontoando* as cepas, para depois obrigar a descer parte d'elle, e a seccar a outra parte, quando se faz a cava *rasa*.

As cavas, assim como as plantações dos bacellos, são feitas á enxada; mas o sr. Ramiro Larcher, um dos nossos agricultores mais progressistas, tem feito uso da charrua vinhateira, tanto para metter vinha nova, como para fazer as cavas. Uma das propriedades mais gabadas nas immediações de Portalegre é a das Assomadas, pertencente ao sr. João Anastacio Dias Grande, que passa por ser um dos vinicultores mais instruidos e diligentes. Estas recommendações levaram-me a escolher esta lavra para typo de estudo da vinificação aperfeiçoada na localidade, reservando co-

lher nas adegas dos mais pequenos vinhateiros o molde de vinificar mais commum.

A quinta das Assomadas fica a legua e meia de Portalegre na estrada que conduz a Marvão. Tem pelo norte e leste a serra de Portalegre, pelo poente e sul o lindo valle da Ribeira de Niza. Esta propriedade fica no sopé da serra, tendo parte montanhosa, e parte planicie, e por consequencia um estado cultural em harmonia com estas duas zonas de terreno. A zona do valle constituida por um terreno mais fundavel e pastoso é o centro da cultura. Aqui estão o olival, os vergeis, as vinhas, a horta e terrenos de semeadura. A zona levantada, com um terreno delgado e magrissimo, mostrando a cada passo a ossada de granito, ou está coberto de esteva e piorno, ou de montado, castanheiros e pinheiros. A casa de habitação bonita e apparatosa, bem como as officinas ruraes, ficam quasi ao centro da propriedade, aos lados da estrada que corta esta.

Não são muito variadas as castas de uvas na região do alto Alemtejo. À parte o sr. Lecoq, que, segundo me consta, tem na sua propriedade do Prado uma collecção numerosa de castas primorosas, estabelecidas em vinhagos distinctos, o que é um dos grandes desideratos da cultura da vinha, porque só assim se poderá governar cada casta, segundo o seu genio, compleição e exigencias, e algum outro vinhateiro que não conheço e a quem não quero fazer injustiça, o commum das vinhatarias está muito simplificado em castas. Eis-aqui as de que me deu noticia o sr. Dias Grande, que elle cultiva e com elle a maioria dos vinhateiros da sua localidade.

Castas brancas — Alva, arintho, fraguzão, agudenho, boal, formosa, tamarez e moscatel.

Castas tintas — Tinta aragoneza, tinta gallega, trincadeira, tinta do padre Antonio e tinta franceza.

A *alva* e a *aragoneza* são as duas castas mais generalisadas. Esta *alva* pareceu-me ser a que no sul do Alemtejo chamam *sem bagulho*. Uva de cacho grande de bago ovoide e amellado, cuja pellicula, e d'ahi lhe vem o nome, é tão fina que não se acha na bôca. Dá bastante molho, mas é inferior ao *roupeiro* e ao *perrúm*, áquelle na qualidade e a este na quantidade.

Em Portalegre a vindima faz-se por tres vezes. Este uso provém da tardia maturação das uvas, e acha-se estabelecido em todas as partes, aonde o clima não favorece assaz a maturação da uva, como por exemplo em Collares, Mafra, Ericeira, Lourinhã, Cadaval, etc. Da primeira vez vindima-se a uva branca: oito dias depois a tinta, e mais tarde ainda a uva que se destina para dependura. É escusado dizer que a uva das encostas ou das serras amadurece e se vindima mais tarde que a dos valles.

Na quinta das Assomadas, a uva branca converte-se em vinho branco. Este fabrico é de dois modos; ou de bica aberta, fervendo o mosto nos

toneis, sem engaço ou massa alguma, o que é a pratica commum em todas as localidades; ou então ao modo como se fabrica o vinho tinto em todo o Alemtejo, isto é, fermentando o mosto com parte da balsa. Asseguron-me o sr. Dias Grande que d'este ultimo modo o vinho branco aclara mais facilmente e não referve nem tolda, como o que é feito sem curtimenta alguma, isto é, de bica-aberta. Unicamente o branco de curtimenta fica mais carregado em côr e com um travo desengraçado, que só a collagem lhe faz perder.

Esta comparação entre os dois methodos de fabricar o vinho branco convida naturalmente a explicar a rasão por que os nossos vinhos brancos são em geral o desespero não só dos productores, mas dos negociantes de vinhos, que na impossibilidade de os conservarem, ou não querendo correr-lhe o risco preferem envolve-los com os tintos. A explicação está no uso, póde-se dizer geral, de se fabricarem os vinhos brancos sem curtimenta alguma com o engaço, ou com o bagulho ao menos. Foge-se ao travor e á côr carregada que o vinho branco adquire se for feito em maceração com a casca; mas não se reflecte que por se lhe evitar uma qualidade menos agradavel, de que todavia é facil livra-lo depois de feito, deixa-se permanecer inquieto e volteiro, isto é, com toda a predisposição a passar por fermentações secundarias.

O tannino, como todos os principios do vinho, e como todas as condições que influem na vida d'este liquido, faz mal, ou faz bem conforme a quantidade em que entra na associação harmonica dos outros elementos seus companheiros. O demasiado tannino forma o vinho uma bebida desagradavel e mata necessariamente todo o movimento chimico n'elle, do qual devia resultar o seu successivo aperfeiçoamento com a idade.

Mas tambem a absoluta falta de tannino não acarreta menor inconveniente, porque sem tannino o vinho não se póde limpar do excesso de fermento activo; e emquanto houver este excesso o vinho não socega, antes parece estar em um continuo refervimento, ora lento e imperceptivel, ora activo e violento, a ponto de fazer *cantar a vasilha* que o contém, o que depende das circumstancias externas, notavelmente do grande calor, do estado electrico e da variação da pressão atmospherica.

Ora o tannino proveitoso ao vinho, para que este se depure por si mesmo promptamente, é o fornecido pelo engaço, depois d'este o fornecido pela casca do bago, e por ultimo o prestado pela grainha, que só verdadeiramente o cede, quando está partida ou esfarellada e muito pouco em quanto está inteira.

O que deve pois resultar ao vinho, tinto ou branco, quando é feito de bica aberta, isto é, quando se faz fermentar unica e exclusivamente o sumo do bago? Deve resultar, que o vinho fica quasi completamente destannisado, por consequencia com todas as suas materias azotadas que se

não converteram em fermento alcoolico, derramadas na massa do vinho sem precipitante que as insolubilise e faça descer ao fundo do liquido, e por consequencia com todas as condições para se tornarem em fermentos de differentes generos, que reagirão, ou sobre algum assucar que ficou por desdobrar, ou sobre o tartaro, ou sobre a tinta, ou sobre os acidos organicos, originando assim fermentações secundarias e anormaes, que não só destroem os principios naturaes do vinho, e quebrantam a sua harmonia, mas originam corpos novos que communicam aos vinhos, sabor, cheiro, caracter e propriedades estranhas e desagradaveis.

Nada d'isto, ou muito menos acontece ao vinho branco, se tiver o tannino sufficiente para a sua depuração natural; é porque não têem tannino que os vinhos brancos não obedecem geralmente á collagem, como obedecem os tintos.

Nem a clara de ovo, nem a gelatina, nem a gomma de peixe, nem a de sangue, nem qualquer outra substancia proteica é capaz de limpar efficazmente um vinho branco, turvo e desinquieto. O que se observa geralmente é que o vinho branco collado fica nos primeiros tempos mais claro e aberto, mas não tarda a tornar-se segunda vez, e então muito mais e mais gravemente que na primeira vez, até que se perde irremissivelmente.

A rasão é facil de entrever chamando á autoria a maneira como as gelatinas e as gommas operam a clarificação dos vinhos. A clarificação resulta da combinação do corpo clarificador com o tannino dos vinhos.

Este tannato insoluvel de gelatina ou de albumina forma um como peneiro geral em toda a massa do vinho, e obrigado pelo seu proprio peso a precipitar-se, acarreta para o fundo do liquido todas as impurezas dos fermentos que fluctuavam e se debatiam no vinho.

Ora como ha de este facto chimico e este facto mechanico, como ha de esta especie de filtro interno correr o vinho todo de alto a baixo, se o vinho carece do tannino que havia de immobilisar e prender em rede de finas malhas a gomma ou gelatina que se deitou ao vinho?

Quer-se a prova d'esta doutrina, que aliás é bem convincente por si mesma?

Tomem-se duas garrafas do mesmo vinho branco que esteja toldado, turvo e a começar a referver.

N'uma das garrafas, e devem ser de vidro branco para se poder assistir ao seguimento do phenomeno, deite-se a solução do clarificante (clara de ovo, ou gomma de peixe ou outra) na quantidade proporcionada. Na outra deite-se 1 decigramma de tannino dissolvido em 6 ou 7 grammas de agua. Vascolegem-se ambas as garrafas e deixem-se em socego.

No fim de quarenta e oito horas a garrafa engommada apresenta o vinho mais claro, mas não limpo. A garrafa que levou o tannino póde apre-

senta-lo tão claro ou mais, isso dependerá da quantidade do fermento suspenso, mas o que este vinho está é mais socegado que o outro.

Então n'esta garrafa que levou o tannino, deite-se o dobro do clarificante que levou a primeira, e passadas outras quarenta e oito horas o vinho branco não só estará completamente socegado, mas *completamente clarificado*.

Estas experiencias, que todos podem repetir em sua casa, provam tres cousas:

A primeira é que os vinhos brancos turvam, toldam e refervem, porque não têem tannino que lhes precipite os fermentos, o que depende do seu modo de fabricar de bica aberta.

A segunda é que a gommagem com substancias exclusivamente albuminosas é insufficiente ou inutil quando os vinhos carecem de tannino.

A terceira consequencia é que para o vinho branco poder ser gommado efficazmente é necessario tannisa-lo previamente. Seria para dispensar esta tannisação artificial, quando não fosse por uma rasão mais poderosa, que conviria fabricar os vinhos brancos com alguma curtimenta ou com parte do engaço, ou com a casca do bago.

Não opponha difficuldade o ficar o vinho branco mais escurecido em côr e com travo mais ou menos forte, porque esta crueza se adoça e dissipa com uma boa gommagem, e a propria côr abrirá pelo mesmo artificio.

E para ter a prova d'isto bastará ver o que acontece nas experiencias precedentes ao vinho que se tannisou, quando tem sido collado com o dobro da quantidade de gomma empregada no vinho da primeira garrafa. A côr fica natural, e o sabor do tannino que se ajuntou desapparece.

O tannino é pois o unico meio de fazer sadios os vinhos brancos desde a sua origem; assim como é o tannino ainda o unico remedio de os livrar do peccado original com que nasceram, quando fabricados sem curtimenta alguma. É efficaz o tratamento pelo tannino, mas é ainda mais não ter necessidade de recorrer a elle. Prevenir é sempre melhor do que curar.

Os vinhos brancos que provei em casa do sr. Dias Grande obrados com um dia de feitoria pareceram-me muito saborosos e estavam muito puros e crystallinos. O seu moscatel branco de 1863 é que é bem pouco aromatico e pouco doce, devido a ter fermentado alguma cousa, e a não ter curtido com a casca o tempo sufficiente. Recommendei o processo do sr. Fonseca, isto é, *abafo* completo do mosto com $^1/_3$ de aguardente de prova, de modo que a fermentação não comece, e a curtimenta com a casca ao menos por seis mezes.

Os vinhos tintos são fabricados nas Assomadas de meia feitoria, desengaçando-se parte da uva, quando se quer que o vinho fique maduro.

A pisa faz-se no lagar, mas a fermentação passa-se nos balseiros.

O vinho tinto abre-se pelo S. Martinho e Natal. Sem ser encorpado, nem retinto é um vinho mediano, maduro e gostoso.

Mostrou-me o sr. Dias Grande um vinho tinto dos *Fortios* pertencente ao sr. Ramiro Larcher, feito sómente de *alva* e *aragonez*, que poderá passar por um dos bons vinhos tintos de Bordéus. Por falta de tempo não pude ter o gosto de visitar as propriedades dos srs. Mousinho, Avillez e ainda outras tão dignas de ver-se como a das Assomados.

Visitei dentro da cidade algumas adegas para fazer uma idéa do systema geral de vinificar, e n'estas excursões fizeram-me a honra de me acompanhar os srs. Ramiro Larcher, dr. Almeida Campos, dr. Gusmão e Ramalho, intendente de pecuaria do districto. A estes cavalheiros e ao sr. Rebello de Andrade, que tem grande amor ás cousas agricolas, e das quaes possue boa lição, sou devedor de obsequios e esclarecimentos que muito facilitaram a minha commissão n'esta localidade.

A vinificação geral em Portalegre e no alto Alemtejo é a copia fiel da que é seguida no resto da provincia, e de que já dei conta no meu relatorio do anno passado. A mesma simplificação da mobilia vinaria, que se resume essencialmente na *talha, ripadeira* e *aranha.*

A aranha é o engenho de espremer. A mesma pobreza de adegas; a mesma rebellião geral contra o aceio e a hygiene. Total desengace da uva; pisa imperfeita realisada no pavimento da adega; fermentação demorada nas talhas; aguardentação para supprir a falta de taninno e suster o vinho emquanto não é consumido; aguardente tirada das massas ou do vinho de enforcado, se antes d'isso não passou a vinagre.

Eu tinha uma idéa falsa da vinificação de Portalegre. Haviam-me dito que se vinificava ali ao modo do Douro, com feitoria inteira, com lagares de pedra e vasilhame de madeira, e esperançava-me que este progresso iria penetrando pouco a pouco na provincia até chegar ao seu extremo sul.

Fiquei desencantado. Ha effectivamente lagares de pedra e bons, ha excellente vasilhame de madeira na adega, por exemplo, do sr. dr. Almeida Campos, do sr. Mousinho e de outros cavalheiros. Mas toda esta alfaia melhorada está debaixo do interdicto. As tentativas do vinho de feitoria foram condemnadas em ultima instancia pelo paladar estragado do consumidor local. E os innovadores diante da depreciação do seu genero, melhor direi, miseravel rejeição, tiveram que pactuar com os usos locaes e as exigencias do consumo, pendurando até melhor occasião as armas de fina tempera.

O alemtejano não soffre outro vinho senão o que for fermentado e guardado em talhas pesgadas. O vinho de pipa ou de tonel *sabe-lhe á madeira!* Não o compra nem o bebe por esse motivo. Crê-se que não é por lhe saber á madeira que elle o recusa; mas por lhe não saber ao pez da

talha e ao ranço do azeite que cobre o vinho na talha para o livrar do contacto do ar, uso romano herdado dos grégos, que aqui se tem conservado mais ou menos aonde a talha mantem a sua soberania.

A sensibilidade humana a tudo se habitua; e o habito é uma segunda natureza. A arte não tem remedio senão immolar ao mau gosto os preceitos do bello, quando o artista não trabalha por conta da sua propria bolsa.

Não poderiam os vinhateiros de Portalegre expedir os seus vinhos fabricados com apuro para mercados em que a pedra de toque não fosse o sabor ao pez da talha? Actualmente com a facil communicação pela via-ferrea em que está o alto Alemtejo com Lisboa e outros mercados menos distantes, parece que não é difficil quebrar aos introductores da vinificação melhorada e racional as algemas, que lhes aferra aquelle detestavel aferro ao vinho de pez.

Mas se os vinhateiros progressivos têem a lutar com os habitos dos consumidores da sua localidade tambem têem a perder o habito de vender o genero ao pé da porta; e este habito é tanto mais difficil de vencer que os vinhos de Portalegre são d'aquelle meio termo que não dá ao productor a segurança de obter bom preço em qualquer mercado, aonde sejam mandados por sua conta e risco, e que ao mesmo tempo não convidam assás o negociante e o exportador a compra-los; porque não são vinhos preciosos, nem sufficientemente bastos, nem vinhos que promettam longa duração e bom preço sendo revendidos taes quaes, apenas com as beneficiações do estylo, nem vinhos que prestem roupa a outros, e que reproduzem quando a necessidade aperta o taberneiro, o milagre que a biblia decanta.

Os vinhos de Portalegre são vinhos fracos e delgados, saborosos, agradaveis, com a indole dos vinhos francezes que conviria caracterisar; mas incapazes de subir, mesmo por alcoolisação forte, que aliás não comportam, á altura dos vinhos espirituosos; e muito longe dos vinhos valentes d'esses que parfilham toda a agua que se lhes mistura. São emfim vinhos para serem vendidos taes quaes a curto intervallo, n'uma certa mediania de preço e de nomeada, e que por isso não comportam, nem grandes despezas de fabrico, nem grandes despezas de transporte, e muito menos o empate, porque o empate dos vinhos medianos não tem sd contra si o juro que corre, as despezas da armazenagem e das beneficiações, tem sobretudo contra si o risco de se estragarem.

Tudo isto são rasões attendiveis e que explicam como os vinicultores de merito de Portalegre, depois de haverem aposentado a talha pesgada voltaram ao emprego d'ella, deixando *tresfiar* as vasilhas de madeira, que provavelmente nem tempo tiveram para avinhar devidamente.

Eu tenho exposto os factos e as rasões d'elles conforme me foram relatados. Vejamos agora o que eu penso de uns e de outros.

Na minha opinião o sabor do vinho á madeira da vasilha, que motiva da parte do alemtejano a repulsão do vinho que não é fabricado ao modo antigo, é uma pura illusão. O vinho da madeira o que tem é mais algum travo que o da talha; mas esta aspereza, este travo não procede da vasilha, senão do engaço da uva; porque no fabrico vinario da talha não entra na vinificação nenhum engaço, a uva tendo sido toda ripada antes d'isso; emquanto que no systema de feitoria ou mesmo de meia feitoria, ainda que se desengace um quarto ou metade da uva, fica sempre engaço bastante para fazer travar o vinho muito mais que o vinho de talha, mesmo o que é feito em talha pesgada de fresco.

O que o alemtejano attribue á madeira é simplesmente filho do engaço. E sendo assim, porque não hão de os vinhateiros que pretenderam romper com o antigo uso de vinificar, dirigir o novo fabrico por fórma tal que o vinho apanhe a menor crueza possivel de tanino? O avellamento da uva na eira que murcha e quebra o verdor dos engaços, o desengace de maior porção de uva, menor feitoria no lagar, e em ultimo caso mais alguma aguardente no tempero, ou uma collagem na occasião da primeira trasfega são meios muito efficazes de amadurecer o vinho, e quando menos de lhe adoçar a aspereza inherente ao processo de fabrico. Não receiem que os vinhos lhes saissem peiores ou menos conservadiços; porque peior, mais chato e ás vezes chilro, o mais difficil de aguentar que o vinho de talha, obrado ao modo commum e sobretudo não sendo aguardentado em demasia, em cujo caso é insupportavel pelo defeito opposto, não o ha de certo.

A vinificação nas talhas de barro pesgadas, cuja descripção se póde ver no meu relatorio do anno passado, bem como os inconvenientes inherentes a este systema poderia tornar-se menos viciosa, não se desengaçando totalmente a uva, mas sómente uma parte d'ella, operando mais perfeitamente as pisas, e evitando o recalque das balsas dentro das talhas emquanto o vinho está fermentando.

Estas tres praticas são as causas primeiras de saír menos bom o vinho fabricado por este processo, da difficuldade que tem em se conservar e da carestia do seu fabrico.

Com effeito, o total desengace da uva priva o vinho do tannino necessario não só ao seu paladar mas á sua mais prompta limpeza e clarificação; sendo necessario recorrer a mais aguardentação para não se perder logo ao acabar de fazer.

A pouca pisa não deixa passar aos vinhos nem a tinta, nem os aromas, nem muitos outros principios dos bagos; com o que o vinho fica pouco coberto, pouco encorpado e menos vinho do que podia ser. Quando os bagos são mal rasgados pela pisa não só o vinho sáe incompleto, mas a cortiça por elles formada difficilmente immerge no vinho, qualquer que

seja o numero dos recalques que se lhe faça no dia. Exposta então sempre ao contacto do ar experimenta uma fermentação mais activa e rapida que o mosto, acetifica-se e embolorece facilmente á superficie; e o recalque no mosto com que se pretende vencer a sua força de fluctuação e obriga-la a macerar, não faz senão eivar ou macular o vinho de germens morbidos que mais tarde apressarão a sua ruina.

Tenho para mim que o recalque das balsas estraga mais os vinhos do que os fortalece.

Não conheço senão dois methodos de evitar que a balsa communique aos vinhos a azedia e bolor que ganhou á superficie, ou não a recalcando como pratica o sr. Fonseca, ou não a deixando boiar á superficie dos mostos.

O primeiro methodo tem contra si o inconveniente, que todavia uma perfeita pisa póde attenuar, de a balsa não fortalecer o vinho e ficar este fraco em todas as suas forças.

O segundo methodo, o da immersão permanente das balsas no mosto, é o que colhe todas as vantagens com o minimo inconveniente.

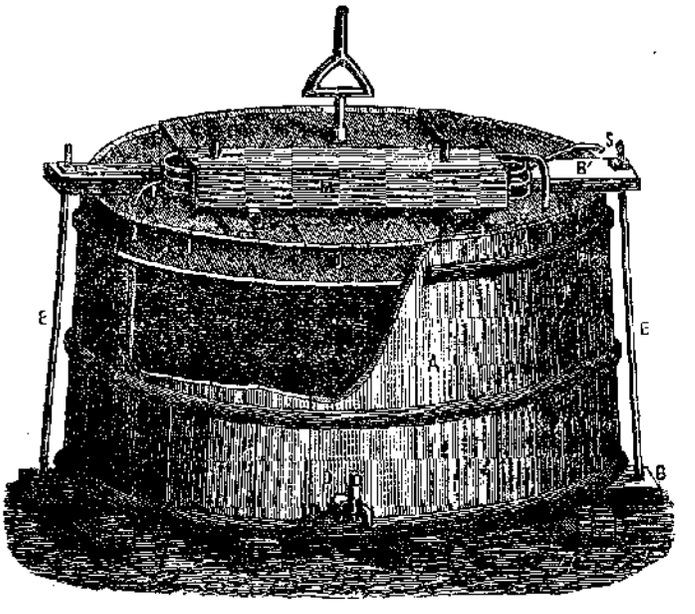
No meu relatorio do anno passado indiquei como muito conveniente a todas as vinificações em geral, qualquer que fosse a localidade, o uso do methodo Mimard, que se reduz a fermentar os mostos em dornas fechadas, nas quaes uma dupla tampa obriga a balsa a mergulhar no mosto; e um apparelho de folha condensador, posto em cima da tampa, condensa e faz retornar á dorna todas as partes aromaticas do vinho que o movimento da fermentação espalha e perde nas fermentações a descoberto.

Apresento aqui a figura de uma dorna de vinificação segundo o systema de Mimard para dar uma melhor idéa d'este systema, e ao mesmo tempo para fazer comprehender como poderá ser accommodado ás talhas alemtejanas na parte relativa á immersão permanente da balsa no mosto, que me parece ser a vantagem mais importante d'aquelle systema e a mais facil de introduzir nas talhas de barro.

A figura representa uma dorna de madeira ordinaria coberta com uma tampa dupla atarracada ao fundo da vasilha por meio de dois varões de ferro atarraxados em cima e em baixo. A primeira tampa é toda tapada; mas a segunda ou a de baixo, que liga com a primeira por meio de pernes encavados á circumferencia de ambas as tampas, é furada por buracos miudos e juntos de maneira a parecer um verdadeiro crivo.

Carregada a dorna com o mosto e a balsa, posta e atarraxada a tampa, a segunda tampa ou a tampa crivada recalca a balsa e deixa passar para cima uma porção do mosto liquido. A fermentação desenvolve-se; o vapor da agua, algum vapor alcoolico e aromatico que acompanhou o acido carbonico atravessam os buracos da segunda tampa, penetram no orificio

da serpentina que se acha no interior da caixa sobreposta á tampa, caixa que se enche de agua fria, condensam-se na serpentina, e em estado li-



quido retornam pelo tubo recurvado que mergulha na vasilha, á massa vinaria d'onde tinham saido. Sómente o acido carbonico sáe do condensador por um tubo disposto em triangulo, e em virtude d'esta configuração a saída do gaz carbonico não prejudica a entrada do ar que é necessario ao andamento da fermentação.

Como se vê a dorna Mimard satisfaz a duas condições importantes: 1.ª, evita toda a perda de alcool e de aroma, emquanto o mosto ferve; 2.ª, obsta ao contacto do ar com a balsa; contacto que a faz azedar muito mais depressa que o mosto liquido, e a mantém permanentemente recalcada e immergida no seio do mosto.

Da realisação d'estas condições resulta que a fermentação caminha com mais uniformidade e não é incruada a cada passo e perturbada, como succede com os repetidos recalques da balsa no systema ordinario, a qual tendo recebido maior ou menor principio de acetificação todas as vezes que fluctua á superficie do mosto, o recalque d'ella não faz senão metter no vinho causas poderosas de ruindade.

Citarei aqui como testemunho das vantagens do processo Mimard uma experiencia feita na novidade d'este anno pelo sr. conselheiro Aguilar, distincto vinicultor do Douro.

Seduzido pelo que se dizia d'este processo fez este cavalheiro apparelhar uma dorna tal qual como a representa a figura acima exposta, e a fez trabalhar com lagarada igual á que se trabalhou de feitoria.

Notou o sr. Aguilar que a fermentação na dorna Mimard se desenvolve com mais fogo e vehemencia, e que o diametro do tubo da serpentina deve ser maior para que o tumulto da fermentação seja menor, dando-se mais desafogada saída ao gaz carbonico.

A natureza mais saccharina da nossa uva do que é a franceza e consequentemente a fermentação mais viva que ella produz exigem esta modificação no apparelho condensador.

Pude obter do sr. Aguilar duas amostras de vinhos, uma feita na dorna Mimard, a outra pelo processo conhecido de feitoria.

Eis-aqui o que n'ellas achei pela analyse:

	Vinho feito na dorna Mimard	Vinho fabricado de feitoria
Limpidez	perfeita	perfeita
Côr	roxo granada	roxo rubi
Corpo	bastante encorpado	mediamente encorpado
Densidade	1:040	1:000
Sabor	pouco travo, quente, bastante doce, nenhum acido, substancioso, maduro, medulloso	mais travo, quente e doce, algum acido, substancioso, menos maduro, nada de medulloso
Cheiro	pouco tartaroso, toque a passa	mais tartaroso, nenhum aroma de passa
Força alcoolica	17 por cento	16 por cento
Força acida	0gr,15 »	0gr,02 »
Força adstringente	0gr,09 »	0gr,26 »
Força saccharina	7gr »	4gr,5 » [1]

Em vista do precedente confronto conclue-se que o vinho feito pelo processo Mimard é a todos os respeitos superior ao que se fabricou de feitoria.

Di-lo ao mesmo tempo e na mais perfeita concordancia a prova e a analyse. O primeiro vinho parece levar ao segundo dois annos de idade.

[1] A força alcoolica é avaliada pela percentagem do alcool absoluto em volume.

A força acida é avaliada pelo seu equivalente em acido sulphurico mono-hydratado.

A força adstringente é avaliada pela percentagem de tannino.

A força saccharina pela percentagem de assucar não desdobrado.

Acha-se-lhe mais unidade nas impressões e maior fusão ou digestão nos sabores, que é o que faz o caracter ou a individualidade do vinho.

A côr testemunha mais ainda que o sabor a velhice maior do vinho Mimard.

Quando se comparam os dois vinhos no estado natural não se lhes nota a este respeito maior differença; mas quando se lhes tem precipitado o tannino pelo soluto da gelatina e se filtram, apparece então um com a côr propria de um vinho idoso, isto é, a côr tendente para a côr do casco da cebola secca; o outro com a côr purpurina viva propria do vinho novo.

Na distillação observa-se que o vinho Mimard tem mais do dobro ou triplo das essencias que o outro vinho contém, as quaes concorrem não pouco para seu aroma mais vivo e grato. É a consequencia natural da condensação.

Finalmente a menor força acida do vinho Mimard explica-se pela menor oxydação do vinho; e pela mais alta temperatura da fermentação que favoreceu melhor a união de uma parte dos acidos com o alcool. Este maior calor dá tambem a rasão da menor força tanninosa, poisque o tannino saccharifica-se em parte pela acção do calor.

Das duas vantagens que offerece o systema Mimard, a condensação dos aromas e a immersão prolongada da balsa, é esta ultima, como já disse, a que me parece mais importante, e a que se póde obter com insignificante despeza sem romper com o uso das talhas alemtejanas. A talha pesgada do Alemtejo póde vir á condição da dorna Mimard, á que permitte a immersão permanente da balsa, mediante o emprego do singelo apparelho aqui figurado, que é uma imitação da dupla tampa que fecha a dorna Mimard.

É um caixilho de madeira, formado de um circulo que ajusta sobre o rebordo da bôca da talha, e de uma segunda tampa crivada de buracos e segura ao circulo por dez ou doze pernes de madeira. Tres cordas passadas no circulo e atando a uma outra que cinge a talha logo abaixo do bojo, seguram o caixilho e lhe dão a fixidez sufficiente para resistir á força de fluctuação da balsa, obrigando esta a mergulhar no mosto.

Não ha nada mais simples e barato. E só por estas condições o artificio se convida ao ensaio.

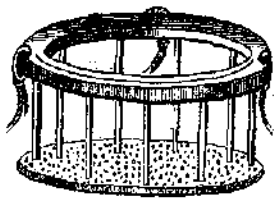
A immersão permanente da balsa no mosto applicada por este modo ás talhas alemtejanas produzirá os seguintes resultados:

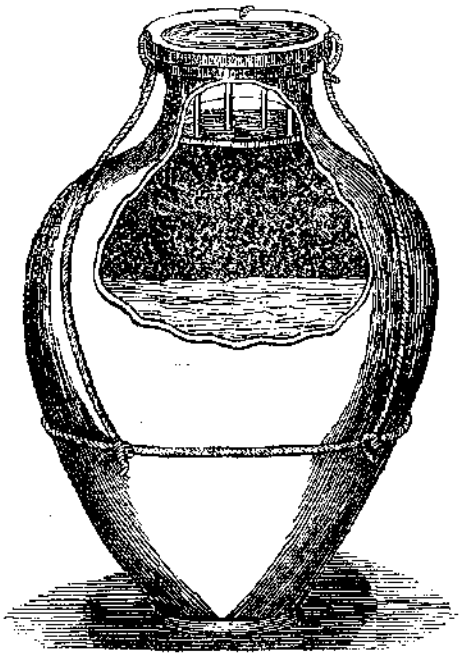
1.° Dispensará o trabalho de recalque das balsas.

2.° Evitar-se-ha a acetificação das balsas e a propagação d'esta ao vinho pelos repetidos recalques d'ellas.

3.° Far-se-ha o vinho mais cedo, escusando a prolongada curtimenta de um mez e mais; sobretudo se as massas forem mais bem pisadas antes de se deitarem ás talhas.

4.° A diminuição do tempo da vinificação permittirá o deixar algum cango na massa sem perigo de azedia, nem o inconveniente de tornar travoso o vinho.





5.° O encurtamento do periodo das curtimentas tornará o vinho menos fraco em espirito; porque é sabido que a balsa bebe o espirito ao vinho quando a curtimenta se prolonga alem de quinze dias.

7.° Saindo o vinho saudavel, mais completo e mais espirituoso desnecessaria se tornará a aguardentação, ou pelo menos não será precisa em tanta força, com o que o vinho ficará melhor e mais barato.

O dispensar-se a aguardente não arriscará os vinhos, porque em troca do alcool terá o vinho mais algum tannino para se depurar naturalmente dos seus fermentos.

Eis-aqui vantagens positivas que advogam a minha proposta com toda

a eloquencia da logica e do interesse. Estou persuadido que só com esta pequena modificação no processo se melhorarão consideravelmente os vinhos alemtejanos, dando-se-lhes alem d'isso um poder de conservação que debalde se lhes procura obter pelas exageradas aguardentações. Já no anno passado lembrei esta innovação.

Tive a infelicidade de não ser attendido; oxalá que d'esta vez possam as minhas palavras apoiadas pelo feliz ensaio do sr. Aguilar encontrar mais docilidade entre os vinhateiros em geral, e os do Alemtejo em particular.

PARECER

Sobre os quesitos da portaria de 24 de agosto do anno findo, relativos ao melhor modo de levar a effeito as exposições, os concursos vinicolas, os congressos de vinhateiros, as conferencias vinicolas e o estabelecimento de lagares-escolas

Pelo commissario do governo, João Ignacio Ferreira Lapa

A portaria de 24 de agosto do anno findo, mandando continuar o serviço da commissão dos estudos œnologicos, creada por portaria de 10 de agosto de 1866, incumbiu a esta commissão um novo estudo, o de precisar, de accordo com os vinhateiros, as condições com que mais convenientemente se poderiam estabelecer exposições, congressos, concursos, conferencias publicas, e escolas vinicolas nas tres grandes circumscripções do reino, estabelecidas anteriormente para o desempenho dos estudos œnologicos.

Referindo-me á circumscripção do sul, que me foi attribuida, exporei o que penso ácerca d'aquellas projectadas instituições, de accordo com alguns vinhateiros illustrados que consultei a este respeito.

I

EXPOSIÇÕES VINICOLAS

As exposições dos differentes productos da actividade industrial como meio de ensinamento, de excitação e de progresso das differentes industrias, é hoje uma verdade que ninguem póde contestar. Pôr em confronto os productos de uma industria, é generalisar a todos os que a exercem os aperfeiçoamentos e experiencia de cada um, e a cada um o progresso maior ou menor de todos. É constituir em associação e em familia de officio os membros dispersos de uma profissão, á qual cada um traz o seu quinhão de experiencia e de força util, recebendo em troca a multiplicada força da sociedade. A industria vinhateira não faz excepção á regra das

outras industrias, e estas verdades são-lhe applicadas em toda a sua extensão.

Nas exposições de vinhos deverão reunir-se as seguintes condições para que satisfaçam cabalmente á sua instituição.

1.° Serem celebradas annualmente, e recairem apenas nos vinhos da ultima novidade; porque d'este modo vem o genero ao concurso sómente com as condições da sua origem e formação, isto é, com a industria genuina do vinhateiro, e sem que o tempo e as beneficiações ulteriores o hajam modificado.

Comtudo, como a exposição não é só creada para promover o aperfeiçoamento da industria, mas para estudo, tombo e balanço da riqueza vinhateira, será conveniente dar a cada expositor a faculdade de poder apresentar vinhos de novidades antigas para se avaliar o valor definitivo dos vinhos.

2.° As exposições de vinhos devem ser realisadas nas localidades mais populosas, e que offereçam facil accesso aos visitantes e interessados de cada região. Esta condição não é necessitada pela exigencia festival e solemne do acto, porque uma exposição de vinhos, não póde ser por sua propria natureza um espectaculo attrahente e vistoso; mas porque realisando-se a exposição em ponto central e de facil accesso aos vinhateiros da maior parte da região, poder-se-ha aproveitar esta affluencia para reunir um congresso vinicola, durante ou depois da exposição. N'este sentido, parece-me que Lisboa é o ponto que naturalmente se propõe para local da exposição vinicola da região do sul do reino.

3.° Uma commissão preparatoria nomeada pelo governo com antecipação, deverá dispor o local, e apresentar devidamente classificados por especies e regiões os vinhos remettidos á exposição.

4.° O jury deverá ser formado por deputados, nomeados pelas camaras das localidades d'onde forem remettidos vinhos á exposição; estes enviados serão tambem os representantes officiaes, no congresso, dos interesses das suas localidades. Um jury assim composto não póde deixar de offerecer todas as garantias aos interessados. O presidente, o secretario e o relator do jury serão de nomeação do governo.

5.° Os expositores, que quizerem ter direito a premio, deverão instruir o jury, respondendo aos quesitos a respeito da cultura da vinha e do fabrico do vinho, que o governo fará publicar. Esta instrucção é indispensavel para julgar os nossos vinhos, não só em competencia na exposição, mas em geral como ramo da riqueza publica, que muito importa estudar debaixo de todos os pontos de vista. A penalidade de excluir do concurso aos premios os expositores que se não conformarem a esta disposição é o meio unico de a fazer observar por todos.

6.° Cada amostra de vinho deve vir em duplicado. Uma garrafa para

exhibição, e outra igual para prova. A garrafa para prova deverá ser coberta no rotulo no acto das provas e exame, e apenas distincta por um numero de ordem referido ao nome do expositor, de que se tomará conhecimento sómente no fim das provas e da adjudicação dos premios. Estas formalidades são indispensaveis para que a paixão ou prevenção antecipada não influam no julgamento e dêem ao veredictum do jury a maior justiça. A prova deve ser anonyma quanto possivel.

7.° Muito conviria que a exposição de vinhos fosse adornada, instruida e auxiliada por uma exposição parallela de algumas cousas mais notaveis da industria vinicola, taes como: alguns apparelhos modernos de vinificação e de distillação, cartas ampelographicas, folhetos ou obras impressas sobre assumptos da especialidade, estampas representando as castas de uvas, systemas de enxertos, de podas e de empas das vinhas, adubos mais appropriados para os vinhos, amostras de terrenos das nossas vinhaterias mais afamadas, com uma legenda das suas propriedades e natureza, etc.

É escusado desenvolver de que importancia e utilidade seria esta companhia da arte com o producto. É a lição para todos quasi em acção. Para o jury, que ahi acharia bons padrões de aferição nos seus exames e julgamento. Para os expositores, que levariam para suas casas uma idéa nova ou melhorada em algumas cousas.

O governo póde e deve, pelos recursos que tem á sua disposição, preencher facilmente esta segunda parte da exposição. Alguns centos de mil réis empregados n'isto, ninguem haverá que os taxe de dissipação.

II

CONGRESSOS VINICOLAS

Reunir os homens especiaes e praticos na industria e commercio dos nossos vinhos, em assembléas ou comicios, para que pela discussão assentem no que convem fazer a beneficio da cultura da vinha e do fabrico e commercio dos vinhos, é uma idéa felicissima, de que não podem resultar senão vantagens. Estamos a braços com uma crise economica temerosa, de que não sairemos a salvo sem um grande e rasgado impulso dado a todas as fontes da riqueza publica. É necessario produzir, é necessario trabalhar, é necessario alimentar, é necessario pacificar. Producto, trabalho, alimento e paz, hão de vir principalmente da agricultura. Comecemos este empenho já pelo ramo agricola mais valioso que possuimos, que é o dos vinhos. Benção terão todos os que por seus esforços contribuirem a converter esta inquietação anciosa e febril que reina no paiz agora, em actividade util de riqueza e de contentamento.

1.° O congresso vinicola deve reunir-se no local da exposição. Deve ser franco a todos os vinhateiros. Mas haverá membros officiaes nomeados pelas camaras, dois por cada uma, e pela corporação dos negociantes de vinhos, um por cada dez negociantes.

2.° O governo fará publicar opportunamente um postulado dos pontos mais importantes a resolver no congresso, relativos á parte technica, economica, commercial, administrativa e diplomatica do commercio dos nossos vinhos, prestando alem d'isso ao congresso todos os dados, estatisticas, documentos e esclarecimentos que entender deverem instruil-o para o melhor desempenho da sua missão.

3.° O governo escolherá o presidente, o secretario e o relator do congresso. O presidente dirigirá a discussão. O secretario será encarregado das actas das sessões e da correspondencia. O relator redigirá o relatorio em vista das decisões lavradas nas actas. O relatorio será lido e approvado em assembléa na ultima sessão, e remettido ao governo, que o mandará imprimir e divulgar.

III

CONCURSOS VINICOLAS

Esta palavra refere-se naturalmente á competencia da industria vinicola, e não á dos vinhos; porque o concurso d'estes são as exposições. São os elementos praticos da laboração dos vinhos, desde a cultura da vinha, até á expedição commercial dos vinhos, o objecto d'estes concursos. É uma extensão symetrica da luta travada entre os vinhos nas exposições, aos instrumentos da producção; extensão tanto mais justificada, que das boas condições do trabalho, do fabrico e da cultura depende, mais que do resto, o aperfeiçoamento do producto. A vida do vinho começa na vide e acaba no armazem de retem do negociante, que o vende e exporta.

Quer dizer, que o concurso da industria vinicola deve abrir praça á competencia da cultura, do fabrico e do preparo dos vinhos.

Devem pois entrar em concurso as vinhas, as officinas vinarias e os armazens de deposito de vinhos; isto é, os productores e os commerciantes de vinhos devem em grupos distinctos ser chamados ao pleito das suas respectivas profissões.

Ha dois modos de distinguir os mais benemeritos, e por esta distincção offerece-los como modelos a imitar, e como estimulos de emulação.

Um, é fixar um molde, o mais perfeito e ideal de cultura e fabrico do vinho e do preparo e conservação d'este genero, e premiar os que na sua laboração mais e melhor se approximarem d'este molde. Este programma, ou este desenho publicado officialmente, serviria de guia e instrucção aos que se propozessem a entrar no concurso.

Outro é estabelecer, não o desenho perfeito, mas um certo numero de condições mais ligadas com a perfeição da arte, sendo distinctos todos os que as apresentassem, no fim de um praso para isso marcado, e graduando-se as distincções pela perfeição dos melhoramentos introduzidos. Este ultimo systema parece-me o mais ajustado por emquanto ao nosso estado de adiantamento vinicola.

Em qualquer dos casos, o programma do concurso deverá ser publicado com antecipação de um a dois annos de praso, para que productores e negociantes tenham tempo de se preparar a entrar n'elle, melhorando a sua laboração segundo as exigencias do programma.

Encerrado o praso da inscripção, o governo deverá nomear commissões de pessoas competentes, encarregadas de examinar o estado de industria das vinhas, adegas, lagares e armazens dos industriaes inscriptos, fazendo a este respeito relatorios descriptivos os mais completos, que devem concluir pela adjudicação dos premios propostos. Estes relatorios deverão ser impressos e publicados antes da confirmação e entrega dos premios propostos, a fim de poderem ser attendidas as reclamações justas. Ninguem poderá entrar n'estes concursos por melhoramentos em que tenha sido já premiado; ainda que esses artigos voltem novamente ao concurso.

IV

CONFERENCIAS PUBLICAS VINICOLAS

Eis-aqui uma medida proveitosissima ao intento de divulgar a instrucção sobre a industria do vinho. Mas é necessario pô-la em acção mais directamente ao fim, que á fórma. Eu me explico. As conferencias publicas, ou são um mero espectaculo litterario, cada qual em seu genero; ou são o ensinamento popular e ambulante, a predica doutrinal emfim, aos que não podem escutar a lição dos livros e das escolas. No primeiro caso, ha a exigencia da fórma esplendida no dizer, principal motivo que a ellas chama os espectadores. O prelector não vae então ensinar propriamente, vae encantar e seduzir, captivar e deleitar com a palavra elegante, aprimorada, seguida e eloquente. Estas conferencias são uma festa, um torneio em que lutam as galhardias e a elevação do estylo, mais que a profundeza e o positivismo das idéas solidas e praticas. Tem o seu fim util, que é ennobrecer o assumpto, recommenda-lo á opinião publica, e chamar para elle as attenções. É como que a apresentação dourada e enfeitada de uma flor litteraria, cuja planta se pretende aclimatar no campo da vida social. É um ensino tambem, mas um ensino de luva branca, perfumado e poetico. É a solemnidade da recepção do illuminado, que precede o trabalho da catechese, como para disfarçar a rudeza das provas.

Não são estas conferencias as que convem á diffusão da instrucção pratica em viticultura e œnologia.

Quer-se para este fim menos espectaculo e mais realidade. È necessario conferenciar diante do povo nas cousas das suas lides habituaes com linguagem, fórma, simplicidade e franqueza, que imitem quanto possivel o seu modo de dizer, de viver e de proceder. O prelector tocará a perfeição maxima da sua missão, quando souber identificar-se de tal arte com o commum do seu auditorio, que não pareça a todos ser senão um qualquer d'entre elles. Toda a oratoria classica deve ser banida d'estas conferencias. Nem devem mesmo ser conferencias no rigor do termo, senão palestras familiares, verdadeiros serões da vida vinicola, em que o missionario, dirigindo a discussão, ouvirá as replicas e as objecções dos assistentes, e lhes responderá, seja com palavra afinada pela do seu auditorio, seja com as demonstrações, exemplos e outros auxilios de que deve precedentemente fornecer-se. São estes entretenimentos familiares, estas conversações bem dirigidas e illustradas, que infiltrarão mansa e suavemente os verdadeiros principios da arte. Cada um, ao retirar-se á sua casa levará uma idéa que não sabia, um processo de melhorar qualquer serviço, um segredo para fazer uma cousa que ignorava. E tudo isto sem o incommodo de uma attenção obrigada e imposta. Tudo isto saindo naturalmente, no meio de uma anecdota bem trazida, de um facto bem contado, e até de uma gargalhada bem alegre e expandida.

Eu não posso aqui pintar bem ao vivo, como entendo estas conferencias assim celebradas; porque estas conferencias fazem-se melhor do que se descrevem nos livros. Mas se se quer um modelo no genero, eu recommendaria devidamente appropriados, aquelles para mim classicos na litteratura agricola popular: Os *Serões do lavrador* do sr. Dantas Pimenta, que vão em começo de publicação na *Revista agricola*. Os missionarios que forem escolhidos para as conferencias vinicolas devem ali ir buscar o caracter e o temperamento da sciencia facil, innocente e simples do verdadeiro homem do campo. De mim o digo, que não escolheria outro mestre para me caracterisar actor d'estas representações da sciencia na aldeia, se a ellas fosse chamado; comquanto me haja já exercitado no *Archivo rural* em um genero que de algum modo se lhe assimilha, estando todavia ainda bem distante d'aquelle.

V

ESCOLAS VINICOLAS E LAGARES ESCULAS

Estas creações, em que falla a portaria de 24 de agosto são *estações de experiencia vinicola* destinada, menos a servir de modelo de grangeio vinhateiro, do que a apresentar innovações uteis e provadas, já na cultura

das vinhas, já na arte de fabricar os vinhos, a esclarecer duvidas, a resolver problemas da industria particular, a tentar experiencias sobre o adiantamento da arte vinicola que o particular deseja muitas vezes fazer e que as não faz, deixando-se levar pela commoda rotina, porque ou não sabe tenta-las, ou lhe faltam os meios e o tempo para isso.

As estações experimentaes, estes postos avançados da instrucção pratica agricola, que na Allemanha tantos serviços tem feito á agricultura, não desmentirão a sua virtude no nosso paiz, ainda que circumscriptas a uma especialidade cultural.

Eis-aqui como eu conceberia estas instituições.

A estação experimental vinicola comprehende essencialmente: 1.°, uma vinha de uns 40 hectares; 2.°, uma officina vinaria; 3.°, um museu de vinhos; 4.°, um pequeno laboratorio œnologico.

Na vinha faz-se a cultura em vinhagos distinctos das castas de uvas da localidade e de outras, segundo os principaes methodos portuguezes e estrangeiros de governo das vinhas. Todos os factos da observação são archivados e entram em um relatorio annual da exploração.

Na officina vinaria faz-se o fabrico dos vinhos em correspondencia com os methodos da cultura e com os principaes processos conhecidos, tomando-se nota de tudo, e incluindo-se estas notas no relatorio annual.

No museu conservam-se os vinhos de estudo produzidos pela exploração, e amostras dos vinhos da região, para serem comparados de tempos a tempos.

No laboratorio estudam-se e analysam-se os mostos, os vinhos, as terras e os adubos para saber a rasão ultima dos factos e dos acontecimentos suscitados pelas experiencias.

Alem d'este serviço, que se póde chamar de vida propria ou interior, ha o serviço de vida externa, o qual se formulará seja por exames, conselhos e consultas, feitos e dados pelo director da estação a pedido dos vinhateiros, em suas proprias explorações; seja por esclarecimentos, ensaios e trabalhos executados na estação em beneficio d'este ou d'aquelle vinhateiro, que a ella recorra, e a elles queira assistir.

A vida externa da estação ainda se póde e deve revelar por outros serviços não menos prestadios, como são: exhibições, palestras, ensaios ou experiencias publicas, todas as vezes que o director achar meio e occasião de poder faze-los. A estação experimental póde e deve tambem ser um viveiro de operarios de vinhas e de mestres de adegas illustrados no seu officio. Nada mais facil que admittir para trabalhadores na estação moços validos, aos quaes se lhes faça lição com o proprio trabalho, ensinando-se-lhes como as cousas se fazem e a rasão porque. No fim de quatro ou cinco annos podem saír da estação para feitores ou mestres de vinhas, ou para mestres de adegas, 20 ou 30 operarios habeis e intelligen-

tes, que serão um elemento valioso de progresso para a industria. Quando o vinhateiro tiver um pessoal em quem possa descansar, e que saiba pôr em pratica nas vinhas, nos lagares e nas adegas o que elle lhes disser, estará armada em uma base solida e racional a vida vinicola do paiz. É por aqui que devem começar os aperfeiçoamentos.

Qual deve ser o numero d'estas estações? Respondo, que o maior que possa ser; uma por cada concelho vinhateiro. Estas pequenas escolas custeiam-se a bem dizer com o seu proprio rendimento. O director é que não póde deixar de ser pago á parte nos primeiros tempos, ou pelo governo, ou pelos municipios, ou por associação dos vinhateiros; assim como as despezas de fundação do estabelecimento, as quaes serão deduzidas, capital e juro, do rendimento annual.

Tal é em rapida indicação, cujo desenvolvimento supprirá a alta sabedoria do governo, o modo que julgo mais acertado de levar a effeito este complexo de medidas, todas ellas attinentes ao adiantamento da nossa viticultura e œnologia. Mas a letra das disposições, por bem pensada que seja, mal valerá, se a não animar a convicção e a vontade do que reger os negocios da agricultura, e a boa escolha de um pessoal zeloso e intelligente que o saiba e queira coadjuvar n'este patriotico e salvador impulso á primeira das nossas industrias agricolas. Saiba e queira porém o ministro, que os instrumentos da sua obra não lhe faltarão. Quando um homem sabe ser grande, sabe tambem erguer os outros á altura dos seus designios.

VISITA

Ás principaes comarcas vinhateiras do centro do reino no anno de 1867
por A. A. de Aguiar

Este estudo não é relatorio ao governo sobre os processos de vinificação, nem obra scientifica meditada, assente em observações repetidas.

Simples desenfado de algumas horas de aborrecimento, resolvi de publical-o como recordação, embora triste, da minha visita ás comarcas vinhateiras do reino no anno de 1867.

Feito ainda quando a ferida gotejava, deve resentir-se do estado valetudinario do auctor. É um fragmento de um estudo œnologico que eu pude conservar de memoria [1].

Não se espantem pois os criticos das incorrecções que n'elle houver, nem se admirem de que eu emprehenda esta publicação.

Recebam-na com boa sombra. Olhem-na com bons olhos.

Já o disse e repito-o ainda, para mim tem só o valor de uma recordação.

DISTRICTO DE SANTAREM

CONCELHO DE SANTAREM

I

O vinho produzido pelo concelho de Santarem differe sensivelmente do que se encontra no Cartaxo, postoque a constituição geologica dos ter-

1 Oito dias depois da minha partida de Lisboa, fui obrigado a regressar á capital, em consequencia de ter fracturado o braço esquerdo quando me dirigia de Chão de Maçãs a Villa Nova de Ourem, sem poder concluir a commissão de que me encarregára o governo.

renos, o clima e os vidonhos d'estas duas localidades sejam quasi identicos.

É o vinho de Santarem menos coberto que o do Cartaxo, mais escasso de alcool, contém menor quantidade de tannino e é de menor duração; estas differenças provêem em grande parte do fabrico, influindo principalmente n'elle a duração das cortimentas.

O solo vinicola de Santarem é, como o do Cartaxo, composto de rochas calcareas e arenosas pertencentes ao periodo quaternario, excepto no sitio em que vegetam as vinhas do *campo*. Este, desde a Ribeira até a Chamusca, é formado pelo terreno alluvial do Tejo, e facilmente se alaga na occasião das cheias, porque está situado na parte mais baixa do valle.

O terreno alluvial, em que se acham plantadas as vinhas do campo, não é todavia invadido todo pelas aziellas. Compõe-se ordinariamente de nateiro do Tejo, que nas vizinhanças das encostas se mistura com alguma areia e calcareo, provenientes dos enxurros que as aguas arrastam dos pontos mais elevados do solo.

Os vinhos que estes terrenos produzem têem a denominação de *vinhos do campo;* não admittem confronto com os productos que geram as vinhas dos *bairros*, e utilisam-se unicamente para distillação.

Os vinhos oriundos dos *bairros* procedem de um terreno, cuja aptidão é diversa.

Toda a zona em redor de Santarem, limitada pela ribeira que vae da ponte de Asseca até a junecção das tres vallas na Zambujeira e uma linha sinuosa partindo d'este ponto, passando pelas Abitureiras, Azoia de Cima, Achete, Alcanhões e indo morrer no Tejo, pertence ao grande tracto das camadas quaternarias do flanco direito do valle do mesmo rio, que se estende desde a Barquinha até Villa Franca de Xira. O relevo d'aquella zona levanta-se rapidamente sobre a campina do Tejo de trinta a oitenta metros, e para o interior eleva-se até a altura de cento e cincoenta, como póde verificar-se na folha 20 da carta chorographica do reino.

Cortam este tracto numerosas fracturas ás quaes correspondem outras tantas linhas de agua.

O solo compõe-se de margas alternando com camadas de grés de cimento argillo-ferruginoso, sendo todas ellas sensivelmente horisontaes ou de suave pendor para o Tejo. Longe de apresentarem entre si uma

Por todos os motivos estava moralmente desobrigado de apresentar relatorio, não só porque entro agora em convalescença, senão tambem pela restituição que fiz dos meus honorarios; comtudo pela predilecção que tive por estes estudos, e accedendo ao convite dos meus collegas, dou á estampa estas breves reflexões, que outros mais felizes que eu, tratarão um dia de corrigir ou de ampliar.

O que deixo compendiado representa o trabalho de uma semana, feito em localidades que me eram inteiramente desconhecidas.

Março de 1868.

verdadeira distincção mineralogica, pelo contrario estas camadas convertem-se com muita frequencia umas nas outras, passando as margas aos grés e estes áquellas pela superabundancia do seu cimento.

O calcareo formando bancadas rijas tambem entra na constituição d'este solo, contribuindo poderosamente para a feição orographica, que apresenta todo o tracto ao noroeste do Tejo.

Proximo ao rio, o calcareo em camadas distinctas só se mostra nas partes mais altas do solo, como, por exemplo, na corôa da collina onde Santarem está edificada. Á medida porém que se examina o terreno para o noroeste d'esta villa, reconhece-se que as camadas de margas e de grés, que affloram nas encostas das quebradas, estão muitas vezes substituidas no seu prolongamento por camadas de calcareo.

Nos limites norte e noroeste da zona que acima indicámos, as camadas de margas da parte media da serie, que fica para o lado do Tejo, tambem se transformam em calcareo. Effectivamente caminhando do Outeiro para as Abitureiras, de Azoia de Baixo para Azoia de Cima, de Achete para Pernes, ou de Alcanhões para esta ultima localidade, vê-se que ás camadas de margas e de grés precedentemente indicadas, correspondem outras de calcareo, que alternam com alguns stratos margosos e parcialmente arenosos.

As camadas de calcareo apresentam em muitas partes o aspecto de tufo, e tornam-se pela alteração devida aos agentes externos n'uma rocha terrosa e de facil desintegração. Alem d'isto as rochas arenosas mais grosseiras contêem nos seus intersticios o carbonato de cal, que as aguas acidulas n'ellas depozeram por infiltração, de modo que o mesmo phenomeno geologico, que deu ao calcareo o aspecto tufaceo e á rocha arenosa a substancia calcarea, produziu em beneficio do agricultor a transformação do solo, que sem isso seria esteril ou pouco productivo.

Nas corôas das collinas e nas chãs d'este terreno, onde a rocha calcarea não soffreu alteração, o solo é quasi infecundo ou acha-se coberto de carvalheiras; a poucas centenas de metros de distancia, onde o calcareo passou ao estado terroso por effeito das modificações que expozemos, dão-se a vinha e as arvores fructiferas com grande vantagem.

O terreno que se estende de Malhou pela ribeira de Pernes a Alcanhões, participa dos caracteres acima notados, isto é, entre Malhou e o Bairrinho de S. Vicente predominam os calcareos, ora compactos em bancadas de rocha rija, ora margosos e de textura terrosa, associados com o grés e com a argilla. Do Bairrinho de S. Vicente a Alcanhões prevalecem pelo contrario as margas e as camadas arenosas, contendo pouco calcareo, como se verifica na escarpa do caminho de ferro entre Santarem e Mato de Miranda, ou na parede do flanco direito do Tejo entre a ponte do Alviella e a mesma villa de Santarem.

O predominio do calcareo em toda esta porção de terreno, cessa repentinamente a partir das alturas do Arneiro de Tremez até Arruda dos Pisões, sendo substituido por solo arenoso pouco productivo.

A pouco mais de uma legua ao noroeste de Pernes ha uma serie de collinas, separada da elevada serra jurassica, que se estende de Minde ás Alcobertas. Algumas d'estas collinas são formadas por calcareo jurassico mui rijo, outras são constituidas pelas camadas de calcareo argilloso, grés e marga pertencentes aos andares superior e inferior do terreno cretaceo. As primeiras estão desnudadas ou simplesmente cobertas de mato; aquellas onde domina o calcareo argilloso do cretaceo superior, são vestidas de uma camada de terra delgada e pobre. Nas quebradas porém, que interrompem estas collinas, o solo vegetal contém os productos da desintegração das rochas dos differentes terrenos, e portanto não só apresenta melhor aptidão agricola, senão tambem é ahi que a cultura se desenvolve mais, e a vinha prospera em melhores condições.

Para os lados da Abrãa são estas camadas secundarias atravessadas de rochas vulcanicas que, alterando-as profundamente, lhes facilitou a desintegração, tornando-as mui aptas para os lavores do campo.

O valle dos Amiaes, que tem a sua origem nos altos da Mendiga, e se dilata até os Olhos de Agua, possue excellente chão, e offerece nas suas encostas e nas quebradas adjacentes bom terreno para vinha.

Finalmente as serras de Aire e dos Candeeiros fecham pelo norte e noroeste o valle do Tejo, e protegem dos ventos que sopram d'estes quadrantes todos os vinhaes, cujo desenvolvimento é favorecido tambem pela sua exposição ao meio dia[1].

Os vinhedos de Santarem podem dividir-se em duas classes: vinhedos dos *bairros* e vinhedos do *campo*. Estes ultimos são hoje em menor quantidade que os primeiros, embora ha vinte annos acontecesse o contrario. Era então em maior abundancia o vinho do campo.

Encontram-se os melhores vinhos dos bairros na freguezia da Varzea, incluindo a quinta dos Cardeaes, Sucorio e Monçarria; seguem-se a estes os de Achete, alguns dos quaes não são inferiores aos de Sucorio, Povoa, Alcanhões, Azoia de Baixo e Azoia de Cima, Romeira e Tremez. Os mais ordinarios são produzidos em Valle de Figueira, S. Vicente do Paúl, Pernes, Malhou, Amiaes de Baixo e Amiaes de Cima, Abrãa, Casever, Vaqueiros e Valle de Santarem.

Os vinhaes do campo estão plantados em Santarem, Pombalinho, Azinhaga e Chamusca, a qual já fica ao sul do Tejo, e portanto fóra da minha zona de investigação.

[1] É escusado dizer que foi, ainda este anno, o sr. Carlos Ribeiro, quem me prestou todos os esclarecimentos geologicos.

Os vinhaes dos bairros acham-se muito espalhados, sendo uso frequente o casar a vinha com a seara ou plantal-a á sombra das oliveiras.

É pela epocha do S. Martinho, quando se provam os vinhos, que se escolhem as varas para bacellos. Cortam-nas por este tempo e ás vezes depois, porque só então os viticultores consideram a vara feita.

Em alguns terrenos procedem immediatamente á mettição dos bacellos, o que se verifica nas terras seccas, altas e fracas; porém nas terras fortes, humidas ou *geneguentas*[1] fazem a plantação de março a junho, conservando os bacellos enterrados n'um solo fresco até a occasião da mettedura.

Se o bacello estiver *atoado*[2] deitam-no em agua para abrir, e o que não abre, não se aproveita.

Entende-se por abrir o rebentar pelos olhos.

Não são igualmente vantajosas estas duas epochas de plantar os bacellos.

Em novembro fica a vara exposta ao frio e ás aguas do inverno que podem destruir a planta; de abril a maio e no principio de junho, até a temperatura dá impulso á seiva e é quasi certo o medrar o bacello. A conservação das varas é facil, cobrindo-as com terra, de modo que fiquem ao abrigo do ar. Quando se tiram da terra e se procede á plantação, convem evitar a immersão prolongada dos bacellos em agua, porque se dissolvem e perdem, havendo contacto demorado, muitas das substancias nutritivas, que a vara encerra nos seus tecidos.

Em quasi todos os terrenos se plantam os bacellos em mantas, que têem cinco palmos de profundidade (1^{m},1) e cinco de largura; em terreno fraco basta que tenham quatro palmos e meio (0^{m},99).

Adopta-se tão grande profundidade para o calor do sol não queimar as raizes. Nas terras delgadas e no campo dá-se ás vezes á manta só quatro palmos (0^{m},88) de altura, e nas terras fortes e baixas apenas tres palmos (0^{m},66).

Em geral, póde dizer-se, que os bacellos são enterrados na manta a uma profundidade, que varia entre tres e cinco palmos.

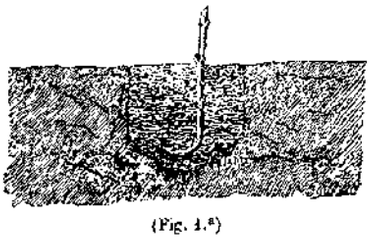
Nos terrenos altos é costume tambem dar dois palmos de *focho* ao bacello, nos terrenos baixos e humidos um palmo até palmo e meio.

Feita a surriba e aberto o focho, que é uma cova praticada na base da

[1] Ouvi em Alcanhões chamar *genegueiros* aos sitios onde apparecem olhos de agua e *geneguentas* ás terras humidas. Disse-me mais tarde o sr. Alexandre Herculano que a gente do campo dá o nome de genegueiros aos brejos e aos terrenos brejosos.

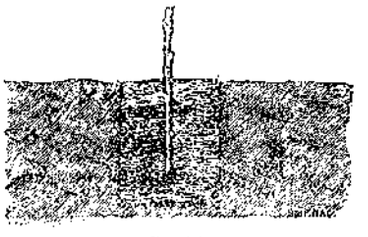
[2] *Atoado* é um vocabulo rustico synonymo de emperrado. No nosso caso a expressão *bacello atoado* indica que o bacello apresenta pouca vitalidade.

manta (fig. 1), pega-se na vara, geme-se, e feita a torta para o unho, en-



(Fig. 1.ª)

curva-se como a figura 1.ª o indica. No Campo mette-se o bacello na manta sem torta (fig. 2).



(Fig. 2.ª)

Dizem os cultivadores que o bacello pegado de torta, conserva melhor a lentura n'aquelle ponto, e cria raizes apossando-se do terreno com facilidade. Este uso parece comtudo estar em desacordo com a physiologia da vinha.

O modo por que as raizes se desenvolvem nos bacellos que têem torta não é o natural, e permitte que ellas se disponham em fórma de cauda de raposa, quando mais conviria que a planta ficasse sustentada por meio de raizes symetricas em volta do eixo subterraneo. Sem esforço póde comparar-se um bacello com uma semente, e portanto aquelle deve ter as suas raizes na mesma posição em que esta de si as lançaria.

Varios praticos têem tambem reconhecido que o bacello collocado na terra verticalmente se desenvolve mais depressa, é mais vigoroso e de uma fertilidade de todo o ponto superior á d'aquelle que se dispõe horisontalmente na manta. Porém não é só o estudo theorico, e a observação feita pelos agricultores de outras localidades que condemnam este modo de plantação; no proprio concelho de Santarem ha vinhateiros de boa nota que o condemnam, asseverando que a torta não serve de nada, porque fica sobre a terra crúa cuja penetração é difficil, e nunca o bacello cria no ponto em que a torta se faz, raizes vigorosas e sadias.

Tanto isto parece rasoavel, que os proprietarios das vinhas do campo

não usam d'ella, embora dêem como rasão principal para a não adoptarem a maior fresquidão e substancia da terra.

As raizes devem ser symetrica e circularmente dispostas em volta do eixo; só assim os succos que ellas tiram do solo alimentam a planta com igualdade, e permittem que o vegetal se fixe á terra com maior solidez. Tudo isto está condemnando a pratica de entortar os bacellos.

Ácerca da profundidade a que os nossos viticultores enterram o bacello, não ha tambem perfeita harmonia de opiniões.

Segundo as affirmações de distinctos praticos, parece que o bacello introduzido na terra um metro abaixo da superficie do solo não é fertil, não produz fructos com abundancia, senão oito annos depois; a sessenta ou setenta centimetros a fertilidade só começa passados seis annos; a quarenta centimetros este periodo diminue um anno; a trinta centimetros outro anno; finalmente quando a plantação se executa a vinte ou vinte e cinco centimetros, o bacello dá fructo aos dois ou tres annos de idade.

Estas regras applicadas com todo o rigor ao nosso paiz, e principalmente ás comarcas vinhateiras que conheço, levar-nos-iam á triste conclusão de que os nossos vinhedos apenas seriam productivos no fim de oito annos, porque é quasi geral o costume de plantar os bacellos cinco palmos abaixo da superficie do solo. Se a lei fosse absolutamente verdadeira, nenhuma das nossas vinhas daria fructo em menor periodo; e todavia sabemos que as videiras, ainda nos casos desfavoraveis, e de um tratamento pouco racional, produzem bem ao cabo de cinco annos.

Por outro lado se quizermos sem criterio e sem experiencia applicar estes principios, o tempo nos castigará com tristes desenganos. Em Collares, por exemplo, torna-se necessario pela natureza do solo formar o alicerce da vinha no subsolo argilloso. É preciso que a vara vá procurar a camada argillosa, porque é n'ella que a vinha ha de desenvolver-se; e como a areia que reveste a argilla tem ás vezes um metro e mais de espessura, a regra dos vinte e cinco centimetros daria em resultado a esterilidade perpetua. Ainda mais: nas nossas plantações, já pela seccura do terreno, já pelos ardores do clima, justifica-se a maior profundidade adoptada pelos praticos. Se o bacello em muitos logares for plantado á flor da terra, basta o calor dos mezes de verão para que elle não possa vingar; pois fica impossibilitado de reagir contra a temperatura elevada que actua sobre a parte aerea da planta, não podendo tocar pela parte subterranea com uma camada de terreno, onde beba a humidade essencial e indispensavel para o seu desenvolvimento.

Não se pense porém pelo que fica dito que devemos sanccionar de um modo absoluto o que costumam fazer ácerca d'este assumpto os nossos viticultores.

Nos terrenos humidos e nos que estão na proximidade das ribeiras,

por via de regra pouco appropriados á producção do bom vinho, devem os bacellos metter-se menos na terra, porque ahi não colhem as rasões que demos. Todavia é frequente o encontrarem-se n'estes terrenos com a mesma profundidade, que deveriam ter só em casos excepcionaes, e muitas vezes, encravados no subsolo, quando o solo pela espessura, e pelas suas propriedades apresenta os requisitos necessarios para a creação dos vidonhos.

Não passarei adiante sem dizer tambem que os principios estabelecidos pelos viticultores estrangeiros podem ser interpretados de um modo mais consentaneo á verdade, e até porque esse é o dever dos que lêem, quando os que escrevem peccam por falta de clareza nas idéas.

Escolhida e marcada a porção ou camada do solo em que o bacello encontra os alimentos necessarios, nunca a vara deverá introduzir-se n'essa camada mais do que 20 ou 30 centimetros, porque esta profundidade lhe dá posse de um bom quinhão de terra em que poderá viver desafogadamente. Admittido o principio é claro que nem sempre essa camada estará 25 centimetros abaixo da superficie do solo, e até é provavel que poucas vezes o esteja, pelo menos no nosso paiz, já pelas circumstancias que se observam em Collares, já pela sua facil penetração ás demasias do clima.

Com estas restricções, veremos muitas vezes um bacello com sete e oito elos mettidos na terra, e dois ou tres, que é os que deve ter, na camada creadora e alimenticia.

Este bacello está muito fundo em absoluto, mas relativamente está o que deve estar.

Agora se, depois de escolhida a camada em que a planta póde desenvolver-se, o agricultor por uma avareza mal entendida sepultar a grande profundidade o bacello julgando com isso alcançar uma planta eterna, engana-se, porque a intemperança das plantas é esteril como a intemperança dos homens, e vale mais uma curta vida de fructos que uma longa existencia de folhas.

A rasão e a experiencia aconselham, n'este ponto como em todos, seguir um termo medio, que ainda póde variar nas differentes localidades.

Quantas plantações não ficam ás vezes compromettidas por se fazerem em terrenos humidos a tamanha profundidade que as raizes apodrecem, e as videiras morrem!

Se os nossos viticultores se dessem um dia ao trabalho de arrancar as cepas, que foram enterradas no solo demasiadamente, haviam de ver que ellas não conservam senão um grupo de raizes, as quaes se fixaram ao solo segundo as leis physiologicas conhecidas, e no logar competente, de modo que a planta nos primeiros annos teve por principal trabalho combater as condições desfavoraveis em que a deixaram, e que nem sempre logra vencer.

Finalmente a grande profundidade, de que se julga resultar a robustez da videira, não se alcança só enterrando o bacello demasiadamente no chão da vinha. As raizes que nascem da circumferencia dos nós buscam apossar-se do solo, descendo por elle abaixo, e procuram rompendo a terra, como se foram os tentaculos de um insecto subterraneo, abrir caminho, até achar alimentos para a sua nutrição.

As vides compridas cortam-se ao meio, e dão dois bacellos. As varas curtas apenas dão um, e n'este caso tendo *cabeça* aproveita-se-lhe; convindo notar que, embora a não tenham, o bacello pega do mesmo feitio.

Aberto o *focho* enche-se com a terra mais rota, que se calca com o pé á roda do bacello para ficar conchegada, e entulha-se a manta com a terra da manta seguinte. Calca-se a terra do *focho* para facilitar ao bacello o receber a humidade do solo.

No modo de abrir a manta pelo methodo ordinario, a parede da frente, que é aquella para onde está voltado o cavador, nunca fica bem vertical, apresentando um pequeno talude em cuja base se encontra terra crua.

Este inconveniente, que desapparece mandando cavar a manta ao *comprido* depois de aberta, póde tambem evitar-se, se abrirmos da primeira vez manta e meia. Collocam-se os bacellos no seu logar, e corta-se depois de cada vez uma manta de cinco palmos, suppondo que é esta a largura adoptada. Por este processo fica sempre a surriba com a bôca de manta e meia, e a terra rota por todos os lados.

A substituição dos bacellos que não vingam, faz-se pelo *retancho*, abrindo um *focho* tão fundo como a manta no logar da falta, e unhando a vara pelo methodo ordinario. O retancho deve fazer-se no segundo anno da plantação e empregando barbados, o mais tardar ao terceiro, porque depois não dá bom resultado.

Convem retanchar no inverno, porém nas terras humidas, é util adial-o para o verão. N'este caso o bacello nem sempre vinga. Querem alguns que os maus resultados obtidos pelos cultivadores do Cartaxo e de outros pontos do reino procedam do modo como retancham, pois só estando a vara enraizada se póde contar como certa a plantação.

Os barbados podem obter-se nos viveiros, que se collocam em logar expressamente destinado para esse fim, aonde se vão tirar, na epocha propria, para povoar os largos das vinhas.

Fóra do meu districto e nas propriedades de um viticultor[1], cujos vinhos têem nome em todos os mercados do mundo, vi uma maneira especial de fazer os viveiros, que dispensa a inutilisação de uma porção de terreno, como é mister no caso precedente.

Em vez de collocar os bacellos de cinco em cinco palmos, distancia

[1] O sr. José Maria da Fonseca, de Azeitão.

definitiva em que devem ficar, mettem-se as varas na manta afastadas umas das outras dois palmos e meio.

É um viveiro no meio da vinha, porque no fim de dois annos transplanta-se o barbado que fica no intervallo de dois, ficando os bacellos afastados entre si cinco palmos.

Este modo de obter as plantas com raizes parece defeituoso; o bacello que fica na vinha, quando chega a occasião da arranca, resente-se muito, porque embora o trabalho seja bem feito, é impossivel deixar de revolver o solo até o ponto de molestar as raizes.

É verdade, que na plantação a que me refiro, os bacellos definitivos não estavam mettidos na manta á mesma profundidade, que os destinados á transplantação; ainda assim, não foi possivel n'estas circumstancias, evitar o córte das raizes, e portanto o enfraquecimento da vinha nascente.

Talvez se podesse conjurar o perigo não esmanteando, logo no primeiro anno, como se faz na Beira, e plantando os bacellos nas corcovas ou monticulos do terreno que ficam entre manta e manta; porque depois, á medida que se fosse nivelando o terreno, iam-se aproveitando os barbados, sem perigo de cortar as raizes aos que constituem a vinha definitiva, os quaes se acham n'um nivel muito mais baixo. No entanto, fazendo-se isto, as aguas pluviaes pela natureza especial de alguns terrenos, podem em muitos casos prejudicar a vinha.

O que é notavel é que no fim dos dois annos, se me recordo bem do que vi, apesar da diversa profundidade a que foram mettidos os bacellos, todos elles se achavam com igual vigor, e talvez mais vigorosos os mais superficiaes. Isto prova que não convem exagerar a profundidade da manta, corrobora as observações que fizemos, e demonstra que não é preciso plantar a vinha no subsolo, quando o solo tem succos e espessura para creal-a.

Em Santarem, como por toda a parte, o meio adoptado para povoar as praças da vinha é a mergulhia, de que se usa e abusa frequentemente destruindo os alinhamentos. Este processo de regenerar as videiras faz muitas vezes com que se gerem más cepas, que dão fructo no primeiro anno, muito menos no segundo, e que dão pouco ou quasi nenhum no terceiro. Embora depois adquiram mais alguma fertilidade, nunca hombream com as videiras, que descendem dos barbados ou bacellos sem raizes, nos limites que a experiencia aconselha e justifica o seu emprego[1].

[1] Alguns viticultores preferem os bacellos plantados convenientemente aos barbados, porque é muito difficil o conseguir transplantal-os sem lhes mutilar as raizes.

O bacello produz um vegetal normal, cada raiz nasce no logar que lhe é proprio, e a planta desenvolve-se no estado de maior perfeição do seu organismo.

Pelo que respeita á distancia que as cepas guardam entre si, ha muitas variantes. No principio da plantação é vulgar o acharem-se as videiras bem intervalladas, porém mais tarde alguns cultivadores, por meio das mergulhias, vão a pouco e pouco roubando o solo ás cepas. Cousa de notar; nós que já os vimos tão generosos quando se trata de enterrar a vinha, vemol-os agora mesquinhos. É que o vinhateiro julga facilmente dispor de tudo, que se acha abaixo do chão da sua propriedade, onde não ha vizinhos importunos, que lhe disputem a posse. Parecem esquecer-se, de que as camadas do subsolo são ás vezes muralhas gigantescas, que nem a polvora derruba.

Nas comarcas vinhateiras de Portugal nem sempre se distribue com igualdade e propriedade o solo pelas cepas.

O quinhão de alimentos que as videiras recebem da terra, a luz que as penetra, e o ambiente em que respiram, variam de propriedade em propriedade, de lavrador em lavrador, e variam até de anno para anno, e de colheita para colheita. O quadro que muitas vinhas apresentam é o espectaculo da fome. E sinceramente a fome horrorisa, embora se diga que os famintos são as plantas.

Nos terrenos excessivamente argillosos poucas vezes prosperam as bacelladas, já porque o solo demasiadamente humido apodrece as raizes dos bacellos, já pelo motivo de enxugar nos annos de secca; estas propriedades da argilla, que se ensopa e enxuga com extrema facilidade, ora matam as cepas adolescentes, ora estorvam a penetração das raizes. N'este caso não basta abrir a manta e romper a terra, é necessario tambem corrigir o solo, de modo que as suas propriedades se modifiquem em beneficio da vinha.

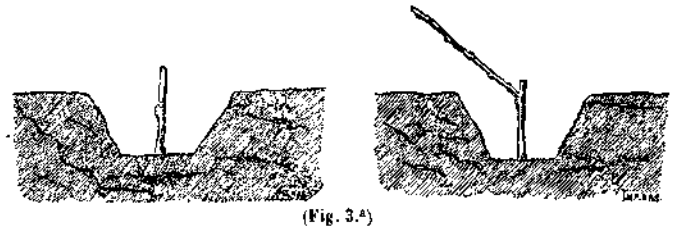
Foi isto o que vi praticar o anno passado em Torres Novas, e este anno em Alcanhões, n'um *talhão* de terreno argilloso, que anteriormente nunca deixára prosperar as bacellias, por meio de areia ou outra terra de natureza differente deitada no focho, e na manta em que se fizera a plantação.

Procede-se á abertura das mantas com enxada rasa ou de bicos; para marcar o logar dos bacellos na manta, traz comsigo o fochador uma bitola de canna de cinco palmos, e para medir o terreno anda, á frente dos trabalhadores, um homem a riscar as mantas com uma bitola das mesmas dimensões e uma sirga.

Mettido o bacello, começa a esmantéa para endireital-o ficando assim no seu logar definitivo.

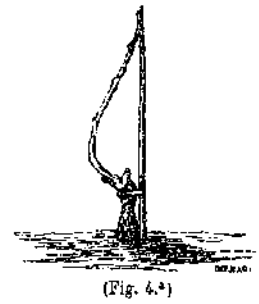
Acabada a esmantéa, deixam uns a vara á solta; isto é, inteira com seis e sete olhos, e outros cortam-na de modo que fique só com dois olhos fóra da terra. No anno seguinte cava-se a vinha em março, abril ou maio, segundo a natureza dos terrenos, ficando o bacello de ramalhosa.

No terceiro anno cava-se pela mesma epocha, e depois é o bacello excavado e crestado (fig. 3).



(Fig. 3.ª)

A cresta consiste em deixar sómente um dos olhos fóra da terra. No quarto anno cava-se pelo mesmo tempo, e alguns costumam amouroar, para o que fixam junto do bacello uma estaca de canna ou de salgueiro, e n'ella atam a vara com junca, fixando-a por dois pontos, em baixo e em cima, isto é, pela ponta e pela base (fig. 4).



(Fig. 4.ª)

A vara que se amouroa, chama-se *levada*.

No quinto anno, os que amouroaram no anno antecedente, podam, e tornam a amourear; os que não amouroaram no quarto anno, deixam a vara á solta. Emfim a amouroa faz-se por tantas vezes quantas as necessarias para a creação da cepa. Depois da amouroa, torna-se a cavar a vinha na epocha do costume.

A poda é differente conforme considerarmos as vinhas dos bairros e as vinhas do campo.

A poda dos *bairros* é comprida. Escolhe-se a vara mais vigorosa e bem localisada, mais proxima da cepa mãe, á qual se deixam cinco ou seis olhos, segundo a distancia que medir o elo. O numero de varas está subordinado ao vigor da cepa, sendo uso conservar algum talão ou fiel, que se aproveita para vara no anno seguinte[1].

A poda é feita com podão, de janeiro em diante.

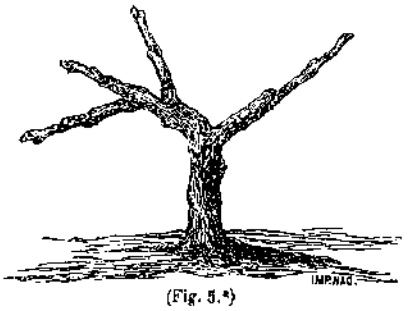
O comprimento da vara depende da casta.

[1] Faz excepção a cepa chamada *tintoreiro* que não precisa de talão.

Se a vara é macia, isto é, facil de gemer, deixa-se mais curta; sendo aspera conserva-se-lhe mais um olho e ás vezes dois, para se podar e empar bem.

O *almafego*, que é macio, fica com cinco ou seis olhos. O *castiço*, que é aspero, exige sete a oito; na occasião da empa corta-se a ponta da vara. O escabellado o arintho, e o debo, estão no caso do castiço.

A poda das vinhas do campo executa-se deixando em cada cepa conforme a substancia d'ellas, cinco, seis ou mais *nembros;* isto é, pequenas varas de dois e tres olhos, com meio palmo de comprimento (fig. 5).

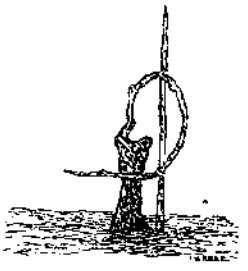


(Fig. 5.ª)

As cepas do campo, depois de podadas, fazem lembrar a palma da mão com os dedos abertos e voltados para cima, principalmente nas cepas em que a posição das varas apresenta certa regularidade.

Nas vinhas do campo, passado o quinto anno, não ha senão poda e cava. As varas das cepas muito robustas enleiam-se umas nas outras, e pelo auxilio das gavinhas erguem-se a si proprias.

A empa ordinaria dos bairros é de argola. Geme-se a vara pelo segundo ou terceiro elo, e ata-se, formando um circulo, ao corpo da cepa (fig. 6)



(Fig. 6.ª)

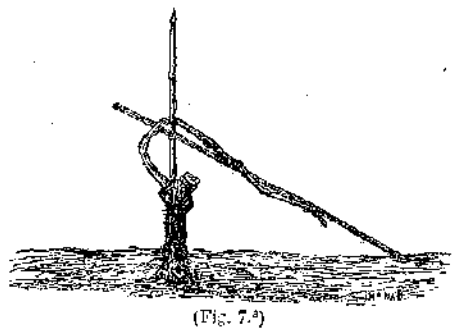
com junca. Alguns amouroam, auxiliando a videira com uma estaca. Chama-se a isto a empa de pandeiro, e vimol-a já no Cartaxo e na Bair-

rada. Em alguns logares adoptam os cultivadores a envidilha de Torres Novas.

Nas empas de argola a videira apresenta-se sempre com grande força de vegetação, e cobre-se de muitas folhas. Parece util a fim de prevenir os inconvenientes que d'aqui resultam, fazer a poda em verde, que attrahe e desvia a seiva para o fructo.

Alem da empa de pandeiro, muito frequente nas terras fortes, adoptam tambem as empas de rabo de coelho e a amouroa de lança; esta ultima é mais usada nos terrenos fracos.

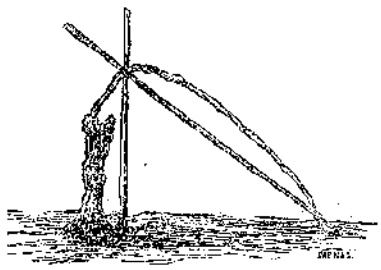
Pouco differem uma da outra. Na empa de rabo de coelho (fig. 7) é a



(Fig. 7.ª)

vara mais gemida. Ata-se primeiramente a vara a um mourão, geme-se de encontro a elle, e prende-se pela extremidade a uma estaca inclinada que deve cruzar com o mourão.

Como se vê, esta empa é analoga ás da Beira Alta, comtudo a vara fica menos gemida porque não se enrosca, dando muitas voltas, nos tutores. A amouroa de lança differença-se da empa rabo de coelho, porque a vara passa por diante dos dois tutores, prendendo-se a elles com junca (fig. 8).



(Fig. 8.ª)

A empa de rabo de leão usada no concelho do Cartaxo é pouco vulgar em Santarem.

Solta-se a vara com facilidade e a videira desempa-se.

Quasi nunca a epocha das empas é antes de janeiro, e dura até março.

Nas vinhas do campo não se erguem as videiras senão até os cinco annos. Quando se faz erguida levantam-se as varas para cima e atam-se a uma estaca com junca. A empa feita por este modo dá muitas vezes á cepa a apparencia de uma roca.

As cepeiras do campo attingem grande desenvolvimento. Muitas d'ellas podem comparar-se com frondosas arvores. É necessario usar de escadas para fazer a poda

Dão em geral mau vinho; comtudo n'aquelles terrenos, não deixa de ser proveitoso este demasiado crescimento porque as videiras levantadas resistem melhor ás cheias do Tejo. Ainda assim ha occasiões em que as aguas apenas deixam a descoberto as pontas das varas, e outras vezes cobrem-nas completamente.

São frequentes as cheias nos mezes de janeiro, fevereiro e março. Observam-se menor numero de vezes em maio. O anno passado houve uma em junho que produziu a completa ruina dos fructos e dispensou a vindima. Quando as aguas se retiraram estavam as uvas todas queimadas.

As vinhas do campo, depois da vindima, são sempre espoldradas.

A cava é feita a raso, excepto nos terrenos muito arenosos onde se faz a monte para conservar alguma humidade na terra. No campo executa-se pelo primeiro methodo.

Cavam-se as vinhas de janeiro a maio. Nos bairros, em março ordinariamente, e no campo, em maio.

No mez de S. João procede-se á raspa ou arrenda para matar a herva nociva ao vinhal.

No campo não se pratica este serviço, querendo fazel-o dizem os agricultores, que seria oiro sobre azul; no entanto como a cava no campo é serodia, depois d'ella feita pouca herva nasce na vinha.

Concluida a cava e a raspa, acabam por assim dizer, os serviços da vinha. Os cultivadores mais apurados no amanho, pelo S. João cobrem os fructos com as folhas da videira, a fim de não serem queimados. Chamam a isto *arregaçar a cepa*. Atam as varas que têem folhas, e formam com ellas um resguardo sobre os cachos, deixando uma abertura voltada ao nascente. No principio de setembro *alegra-se* a cepa da banda do nascente — desfolha-se por esse lado para o fructo amadurecer. No fim de setembro *rasga-se* a cepa, isto é, desfaz-se o abrigo.

Para povoar os largos e renovar a vinha usa-se a mergulhia ordinaria e a mergulhia de *rastão*.

Raras vezes se emprega a enxertia.

DESPEZA DE GRANGEIO CALCULADA EM RELAÇÃO A UM MILHEIRO DE VINHA NO ESTADO NORMAL CUJA PRODUCÇÃO É DE UMA PIPA DE VINHO [1]

Custo da mettição dos bacellos 15$000 réis, sendo o minimo 12$000 réis e o maximo 24$000 réis.

Poda, 4 homens a 200 réis	800
Empa, 2½ homens a 200 réis	500
Paus para empas	2$000
Cava, 8 homens a 200 réis	1$600
Raspa, 2 homens a 200 réis	400
Arregaça ou encapella, 3 homens a 160	480
Alegra e desfolha, 4 homens a 160	640

Colheita

Vindima, 4 mulheres a 100 réis	400
Carreto da uva	300
Lagaragem 1 homem 24 horas	480
Total	7$600

DESPEZA DE GRANGEIO DE UM MILHEIRO DE VINHA DO CAMPO

Uma pipa de vinho é nos annos regulares a producção de um milheiro de videiras, se bem que ha vinhas, cuja producção por milheiro é de tres e quatro pipas.

Poda, 8 homens	1$600
Cava, 10 homens	2$400

Colheita

Vindima, 4 mulheres a 100 réis	400
Lagaragem, 1 homem	240
Carreto da uva	800
Envasilhamento	100
Juro do capital empregado	500
Total	6$040

Estes numeros estão bem longe de representar a verdade toda. Já tive occasião de dizer o anno passado que é impossivel fazer uma conta completa e fundamentada. Como conseguil-o, tomando em consideração todas as parcellas, se os nossos agricultores não possuem escripturação?

Servem estas indicações unicamente para dar idéa dos salarios, e muito por alto da despeza que faz o lavrador para obter uma pipa de vi-

[1] O almude de Santarem é igual a 17,280 litros e o almude de Pernes corresponde a 20,400 litros, assim como o de Alcanede.

nho. Parece-me tambem exagerado o numero de operarios empregados em varios serviços. Não me julgo porém anctorisado a modificar os esclarecimentos que obtive. Fallo pela bôca dos meus informadores.

II

Até certo ponto os departamentos vinicolas de melhor nota, distinguem-se e podem ser caracterisados pelo desenvolvimento que deram aos meios conhecidos de combater o *oidium*.

Ainda que a doença das vinhas atacou desigualmente os vinhedos do reino, é comtudo certo que a invasão foi geral. Nas regiões cujos productos eram conhecidos no mercado, houve e ha todo o empenho em debellar a molestia. Mostraram, n'esta parte, alguns viticultores portuguezes tanta vontade de aceitar os conselhos da sciencia, pondo-os por obra, como os vinhateiros das outras nações.

Na primeira região vinicola do reino, foi o *oidium* logo ao principio combatido com o enxofre, e pouco depois d'esta substancia ter sido aconselhada como remedio efficaz. Successivamente adoptaram-no muitos viticultores á medida que a molestia se dava pressa de aniquilar os vinhedos, excepto nas terras que sómente produzem vinhos de consumo e em que se considera a vinha como cultura accessoria e de importancia secundaria, porque n'estas a doença tornou-se quasi enfermidade incuravel. Ao abandono das cepas seguiu-se a destruição dos vinhaes, e o ficarem as adegas vasias durante colheitas successivas, foi o castigo da incredulidade ou da incuria.

A maioria dos cultivadores, que lêem ainda pela cartilha dos avoengos, persuadiram-se *á priori* da inefficacia therapeutica do enxofre, e sempre incredulos, cruzaram os braços, esperando que o tempo, destruindo o mal, viesse em auxilio d'elles.

Santarem como concelho vinhateiro, não póde medir-se, pelo menos hoje, com o Cartaxo e Torres Novas. Os seus vinhos palhetes, têem o defeito de não poderem servir para tempero das aguas potaveis, nem as convertem em vinhos como o fazem os vinhos presuntos. Por outro lado menos tanninosos e mais descuradamente feitos, não resistem ao tempo, nem podem tão facilmente emprehender viagens de longo curso.

D'aqui resulta que os vinhos dos bairros são quasi todos de consumo, e não achando no seu restricto mercado incentivo de aperfeiçoamento, foram diminuindo, e degenerando tambem por effeito do *oidium*.

Parallelamente á indifferença que mostraram os cultivadores, ajudaram o *oidium* as condições das vinhas, não só pelo seu mau tratamento senão tambem pela sua idade. As cepas, como todos os seres vivos, têem uma existencia limitada, e sendo a maioria das vinhas compostas de plantas

velhas, em breve espaço foram acommettidas pelo mal e quasi que inteiramente destruidas.

Morreram de doença quando já estavam mortas de velhice. Incapazes de produzir nos annos normaes — essas videiras — que se podiam considerar reliquias de familia, não resistiram á epiphytia; decrepitas e achacadas inutilisaram-se aos primeiros assomos do flagello.

Outros deixaram tambem de enxofrar as cepas pelas difficuldades que encontravam no tratamento do vinho.

Não sabiam purifical-o do sulphydrico, nem achavam comprador para vinhos sulphureos.

O mal cresceu, os seus effeitos subiram de ponto, até que um dia a experiencia veiu ensinar que as cepas novas e as plantas de tenra idade, de ordinario menos aptas á producção do vinho fino, eram até certo ponto refractarias ao *oidium*.

Cuidaram então de novas plantações, e estas juntas ás que o enxofre salvou, compensaram o lavrador das despezas extraordinarias, e pagaram bem os sacrificios.

Muitos terrenos incultos, mas onde a vinha podia prosperar, foram utilisados. Restituiram-se ao trigo, ao milho e ao centeio outros em que a vinha estava contra todas as indicações.

Estes factos servem de base para que alguns vinhateiros considerem o *oidium* como um bem, pois se elle não fôra, ainda hoje ninguem teria arrancado as cepas caducas e quasi estereis, nem apropriado muitas geiras de terreno que andavam desaproveitadas.

Em Santarem ha ainda outro costume, que muito tem concorrido para que as vinhas padeçam. As videiras altas são, em igualdade de circumstancias, mais atacadas que as cepas baixas. Serviu a observação a todos os viticultores que promptamente trataram de inclinar as cepas para o chão, deixando os cachos a beijar o solo [1]. Nas vinhas dos bairros nada d'isto se fez, pois já vimos ser costume amouroar as cepas annos a fio, de modo que o *oidium* atacou tambem as plantações de recente data, que em regra costumam ser preservadas. As cepas levantadas apresentam aspecto agradavel, os serviços da vinha tornam-se mais faceis, não se contrariam tanto as tendencias da planta, mas infelizmente são mui castigadas.

Por toda a parte se estão transformando as vinhas altas em vinhas baixas, e se auxilia a videira com o enxofre; só os viticultores de Santarem que não usam d'elle, levantam a vinha, não vêem o que se passa em todo o paiz, e admiram-se depois dos estragos causados pela epiphytia.

Farei agora menção de outro facto que ainda não vi citado nos livros

[1] Parece averiguado que no meio dia da França o *oidium* ataca igualmente as cepas baixas. No nosso paiz não acontece o mesmo, ou pelo menos são mais atacadas as cepas altas. As rasões da preferencia são conhecidas.

especiaes, e que publico com a devida reserva até que ulteriores experiencias me convençam da sua importancia.

A doença das vinhas que tem o nome de *oidium* é produzida por uma cryptogamica, cuja historia se acha compendiada nos escriptos de distinctos sabios da França, Allemanha e Inglaterra. A organisação d'este vegetal microscopico, o modo como se propaga e o complexo de circumstancias que determinam o seu apparecimento, tem sido objecto de pacientes observações.

Os rusticos porém que não conhecem esses estudos, sem attenção pelas investigações dos sabios, crearam tambem a sua theoria, e attribuem o *oidium* a um pequeno insecto, que denominaram — o bicho do mal.

O bicho do mal é um pequeno coleoptero, similhante á joaninha com a differença de ser amarello, e tem, como esta, salpicos ou pontinhos pretos sobre os elytros.

Este insecto que, segundo se diz, não teme o enxofre, apparece nas folhas da videira atacada pelo *oidium* como companheiro inseparavel que d'elle é. O seu apparecimento na vinha é sempre anterior á apparição da cryptogamica, pelo menos encontra-se no estado de larva, agarrado á pagina inferior da folha, muito antes da molestia ser visivel á vista desarmada.

A lagarta, cuja metamorphose produz o insecto, é tambem amarella, sobre o comprido, e tem o dorso salpicado de preto.

Scientificamente o bicho do mal é uma[1] coccinella 22 punctata[2], cuja historia, como a de muitos outros seres da mesma familia, se acha ainda muito incompleta.

Os seus costumes — a sua vida intima — ignoram-se; comtudo, sendo veridica a classificação, vê-se, que já deu ha muito tempo entrada nos inventarios dos naturalistas. N'uma collecção de insectos dos arredores de Lisboa, pertencente ao museu da escola polytechnica, ha alguns exemplares, que os profanos confundem com milhares de outros insectos, cujo segredo só a natureza conhece.

Esta coccinella, como tive occasião de verificar, escolhe de preferencia as cepas atacadas, raras vezes se observa sobre aquellas que o não estão. Nas vinhas sadias custa a encontral-as, mas desde que a molestia se desenvolve com força, apparece aos enxames e sempre sobre as cepas doentes.

A lenda do bicho do mal tem tomado corpo entre os aldeões. No logar de Chãos da Freiria, concelho de Torres Vedras, existe ainda uma mulher que atormentada pela idéa de que o bicho do mal lhe prejudicava a vinha, resolveu exterminar a casta. Foi á vinha, uma bella manhã, e

[1] Este esclarecimento devo-o ao meu amigo Brito Capello, que se promptificou a fazer um estudo completo d'este insecto logo que tenha occasião para isso.

[2] Linn., *Syst. nat.* 5, pag. 171. Sp. 26.

apanhou todas as coccinellas que se abrigavam nas cepas; voltando á casa, infligiu-lhes cruel supplicio. Metteu-as n'uma panella com agua a ferver, e arremessou-as ao pateo onde estava uma gallinha com pintos. Os pintos esfomeados cevaram-se com o acipipe, que pouco tempo depois lhes havia de causar a morte.

Quando se esmaga entre os dedos a larva ou o insecto perfeito, manifesta-se cheiro analogo ao do *oidium*. Este facto faz até certo ponto pensar que a coccinella é um insecto — phytophago, — que se alimenta do *oidium*, e sendo assim, como tenciono verificar por futuras experiencias, mais apropriado seria o dar-se-lhe o epitheto de bicho do bem.

Que ella não é a causa proxima nem remota da existencia do *oidium* parece fóra de toda a duvida. Quando muito será mais um almocreve dos esporulos, e estes têem tantos e tão poderosos, que se movem com tão grande velocidade, que pouco lucram em se confiarem aos cuidados da coccinella, quando podem no espaço de algumas horas percorrer o mundo arrebatados pelo vento.

Sobre o corpo da *lagarta* é facil de ver com auxilio do microscopio muitos tuberculos, nos quaes se implantam tenuissimas espiculas, capazes de fazer na presença dos germens do *oidium* o mesmo que o ouriço põe em pratica quando visita os pomares. No entanto houve alguem que se deu o trabalho de transportar o insecto perfeito de uma cepa doente para uma cepa sã, e reconheceu, depois de os prender ás folhas por meio de um involucro de cassa, que a videira não apresentava signaes de molestia. Esta experiencia devia fazer-se antes com a *lagarta*[1]. Que ha entre ella e o *oidium* estreita ligação, parece-me facto averiguado. Agora se as suas funcções se limitam a destruir o *oidium* alimentando-se d'elle, ou unicamente a propagal-o, ou a fazer uma e outra cousa ao mesmo tempo, é o que eu não posso dizer emquanto não tiver um bom peculio de observações.

Emfim, de qualquer fórma que se considere a questão, a coccinella das vinhas é, em todo o caso, para os vinhateiros o microscopio do *oidium*. Adverte-os da sua presença, dá o signal do seu apparecimento, n'uma epocha em que elle se não póde ver a olho.

Esperemos que factos posteriores venham corroborar o que levâmos dito. Então saberemos se a narração que se fez, não passa de uma lenda bucolica devida á supersticiosa imaginação de um povo meridional.

A coccinella 22 punctata é conhecida em Santarem, onde gosa de pessima reputação.

Não vi o anno passado este insecto quando visitei a Bairrada e outros concelhos vinicolas, porque nas proximidades das vindimas são já raros

[1] No campo dão-lhe este nome; com mais propriedade devemos chamar-lhe larva.

nas vinhas. Depois do mez de agosto é difficil encontral-os, e foi effectivamente n'este mez que m'os mostraram nos vinhedos do concelho de Mafra.

A epiphytia appareceu no concelho de Santarem, no mesmo anno em que se manifestou no Cartaxo (1852 a 1853). De então para cá tem sempre atacado as vinhas com maior ou menor força, sendo os seus estragos comparaveis aos que produziu nos concelhos vizinhos, que estão sujeitos ás mesmas influencias climatericas.

Não posso demarcar minuciosamente os periodos de maior devastação, porque entre os meus informadores nenhum houve que tivesse bem presentes as datas.

Os mappas demonstrativos da producção do vinho do concelho de Santarem, que me deram no governo civil, referem-se ao tempo que decorre de 1854 a 1866. Falta o periodo de cinco annos, anterior á invasão do *oidium*, que foi adoptado nas outras localidades como termo de comparação, e que nos poderia servir para avaliar o estado das colheitas antes da doença.

Os mappas dos preços medios tarifados pela camara, que eu fui copiar aos archivos da municipalidade, podem lançar alguma luz sobre este assumpto. Por elles se vê que o preço medio do vinho do bairro em 1848 foi de 190 réis por almude, e o do vinho do campo 100 réis; subiu depois nos annos de 1849 e 1850 a 320 e 280 réis, conservando-se estacionario até 1852. N'este anno cada almude de vinho dos bairros foi pantado em 260, e o vinho do campo em 240 réis. Em 1853 chegou o primeiro a 680 e o segundo a 580 réis. Em 1854, anno posterior ao do maior doença, o preço medio do vinho dos bairros foi de 1$100 e o do vinho do campo de 700 réis. De 1855 a 1866 os preços medios do vinho dos bairros foram: 1$000, 2$000, 1$800, 700, 1$200, 1$500, 1$000, 900, 700, 1$000, 550 e 550 réis. Nos mesmos annos valeu o vinho do campo 600, 1$600, 1$000, 500, 800, 1$100, 700, 600, 550, 800, 400 e 350 réis. No periodo que decorre de 1847 a 1866, foi em 1856 o anno em que o vinho se vendeu mais caro, chegando o preço maximo de um almude de vinho dos bairros a 2$100 réis, e o do vinho do campo a 1$700 réis.

O anno de maior abundancia de vinhos foi indubitavelmente o de 1848. Um almude de mosto dos bairros vendia-se então por 90 e 100 réis, e um almude de mosto do campo por 70 e 80 réis. N'este anno até o mercado não soube fazer distincção, comprando pelo mesmo preço dois productos mui diversos. O vinho d'esta colheita pouco mais valeu que o mosto, pois não passou de 190 e 100 réis, preços muito inferiores aos que elle teve nos fins do seculo passado; nos annos de 1763 a 1765 oscillava entre 600 e 300 réis, sem designação do local em que era produzido.

Os mappas da producção vinicola estão de accordo com estes preços,

correspondendo quasi sempre o preço maior á menor producção. No anno de 1856 desceu a producção, que era em 1854 de 5:324 pipas, a 1:695, sendo, como vimos, o preço maximo do vinho de 2$100 réis por almude. O anno de 1860, segundo os dados estatisticos que tenho em meu poder, ainda foi mais escasso de vinho. Desceu a colheita a 1:200 pipas, e comtudo o preço medio não passou de 1$500 réis. Agora (1866) a producção attinge quasi o nivel da de 1854, com differença de 674 pipas; o vinho porém vale só metade do que valia n'aquella epocha. Nos annos de 1860 e 1861, em que a producção ainda foi inferior á de 1856, o preço do vinho não passou de 1$450 e de 950 réis.

Voga em Santarem a opinião de que o *oidium* é uma doença que atacou os vinhedos n'outras epochas. Nas antigas actas da vereação encontram-se algumas disposições relativas a uma molestia, que então se chamava *cinzeiro* ou poeira das vinhas, e pela descripção parece ter parentesco com o *oidium*.

Em varias escripturas d'esse tempo tambem se menciona esta molestia.

Rarissimas vezes os viticultores de Santarem enxofram as vinhas. Faz contraste este concelho com o Cartaxo, onde o enxoframento é geralmente adoptado.

Todas as castas são atacadas pelo *oidium*, e de preferencia o são as castas finas.

Os viticultores que enxofram as cepas, fazem o primeiro enxoframento em abril, o segundo logo que a uva, depois de limpa, deixa de estar em flor, e o terceiro quando ella está em meia creação. O quarto, se é preciso, verifica-se no momento em que a uva começa a pintar.

O salario das mulheres, que trabalham no enxoframento, é de 160 réis por dia.

O enxofre empregado é o de Brandram, e até se tem usado enxofre moido, que não é tão bom, em vez de flor de enxofre.

O vinho que se faz com uvas epxofradas fica saturado de sulphydrico, e não soffre depois nenhum tratamento.

Entre as castas mais atacadas pelo *oidium* figuram o moscatel, boal, trincadeira branca e almafego. Entre as tintas padece sempre muito o castellão francez.

III

As castas de uvas adoptadas n'este concelho são proximamente as mesmas que vimos nas outras comarcas já conhecidas.

A differença está no nome. As confusões procedem do estado deploravel em que se acha a nossa ampelographia.

Este anno permittiu o acaso, mas um acaso feliz, que eu encontrasse o distincto medico portuguez, dr. B. A. Gomes na sua quinta de Alcanhões,

onde começa de plantar uma vinha importante chamada a quinta das Ladeiras.

Este illustre sabio e abalisado botanico, a quem me confesso reconhecido pelos valiosos esclarecimentos que me prestou, tenciona já este anno fazer um viveiro das differentes plantas conhecidas no paiz, que lhe possa servir para a descripção minuciosa das castas.

Asseverou-me o dr. Bernardino que só em Alcanhões lhe parecia existirem 41[1] variedades bem averiguadas, e que todas as cultivadas no paiz não excederiam a 200 typos.

Foi tambem em Alcanhões que eu encontrei um casteador de fama, cujo conhecimento devo ao dr. Bernardino. Como preliminares d'este estudo e para aproveitar alguns vocabulos dos homens do campo, que ás vezes levam vantagem pela propriedade e correcção aos termos transplantados das linguas estrangeiras para a nossa lingua, pedi ao casteader que me ensinasse a distinguir os bacellos em preto.

É de notar como estes homens conhecem as cepas, e acertam com os nomes d'ellas só pelas varas, servindo-se para isso de um pequeno numero de caracteres que tambem os botanicos recommendam como essenciaes.

Não me posso forrar ao trabalho de aqui incluir essas indicações. São incompletas, bem sei; mas o que não será incompleto n'este estudo?

A pericia do casteador era tal, que estando presente o atlas ampelographico de Victor Rendu, e desejando eu ver se elle conhecia as castas francezas, e as approximava das nossas, pedi-lhe que me dissesse o nome d'aquellas uvas que via desenhadas. Não o consegui, porque o aldeão depois de alguns curtos momentos de silencio empregados em folhear o mappa, respondeu todo senhor de si, que o meu pedido era tarefa impossivel para elle. Não estavam alí as uvas da sua terra.

Depois, reflectindo melhor, apenas reconheceu o moscatel e o bastardo, declarando comtudo, que só as differenças de solo e de clima, poderiam justificar as modificações que observava nas varas e nas folhas dos exemplares submettidos ao seu exame.

Tornou a comparar cautelosamente a duas e duas, e a tres e tres as estampas do atlas, e concluiu por dizer, que a ser verdade o que estava vendo, todas as varas d'aquellas castas lhe pareciam de *tamarez*. E não

[1] D. Branca, escabellado de pendura, verdelho, molin, teirã, diagalves, boal carrasquenho, boal branco, boal cachudo, rabo de ovelha, debo de Alicante, escabellado miudo, farmento, arinto, tamarez, formosa, molinha, moscatel de bago miudo, camarate, perrexil, almafrego, malvasia de parreira, alvo da serra, malvasia, verdeal, trincadeira branca, uva roxa, uva maçã, moscatel roxo, molar grosso, tintureiro, castiço, boal roxo, bastardo de Castella, bastardo miudo, cabritalho, negra molle, castellão francez, sobraim e preto Martinho. Algumas d'estas castas foram photographadas.

se dando este caso nas videiras, cujo facies é diverso em cada variedade, foi de opinião que estava pouco fiel o retrato d'aquellas cepas. Tocando-me no hombro, cheio de nobre orgulho, acrescentou em tom de mofa: «Para que isto estivesse mais ao vivo, era preciso que o senhor soubesse tanto como eu, ou que eu soubesse pintar tão bem como o senhor».

Concedeu-me ao menos os fóros de artista, julgando que eu era o auctor do livro que lhe tinha mostrado.

Eis agora a lição do casteador:

CARACTERES DISTINCTIVOS DOS BACELLOS EM PRETO

Bastardinho miudo — Elos curtos, olhos abertos, veias abertas (proeminentes), côr de canella.

Moscatel branco — Elos compridos, olhos abertos, côr clara.

Almafego — Elos compridos, olhos fechados, veias abertas, côr clara, gavinhas compridas e grossas.

Leirã — Elos compridos, olhos muito abertos, veias abertas, côr clara.

Castiço — Elos curtos, olhos muito abertos, côr de canella escura, gavinhas bastante desenvolvidas.

Molar grosso — Elos compridos, olhos muito fechados, côr de canella, gavinhas compridas.

Castellão francez — Elos curtos, olhos fechados, veias abertas, côr clara.

Boal cachudo — Elos medianos, olhos abertos, côr de canella torrada, veias abertas, gavinhas muito fortes e muito compridas.

Tintureiro — Elos curtos, olhos fechados, côr clara, veias abertas e finas.

Malvasia — Elos compridos, olhos abertos, côr escura, vara sarapintada, gavinhas grossas muito compridas e fortes.

Formosa — Elos compridos, olhos abertos e muito desenvolvidos, veias muito abertas, côr clara.

Alvo da serra — Elos muito compridos, olhos fechados, veias fechadas, côr clara.

D. Branca — Elos curtos, olhos fechados e grandes, côr clara.

Trincadeira branca — Elos medianos, olhos pequenos e fechados, côr clara.

Escabellado miudo — Elos muito curtos, olhos abertos, côr de canella clara, vara delgada.

Boal branco — Elos medianos, olhos fechados, veias abertas, côr de canella torrada, gavinhas desenvolvidas.

Molim — Elos compridos, vara grossa, olhos muito abertos e volu-

mosos, veias pouco abertas, côr de castanha, gavinhas fortes e compridas.

Escabellado de pendura — Elos curtos, olhos fechados, côr de castanha, gavinhas fracas.

Rabo de ovelha — Elos compridos, olhos pequenos e pouco abertos, veias abertas, côr clara, gavinhas delgadas e curtas.

Debo de Alicante — Elos curtos, olhos pouco abertos e pequenos, veias abertas, gavinhas delgadas e curtas, vara salpicada de manchas roxas.

Castas brancas

Boal — Pouco productiva, anneira, temporã; vem bem em todos os terrenos do bairro; maturação, meiado de agosto. Conhecem-se como variedades: boal cachudo, boal carrasquenho, boal branco, roxo e de Alicante.

Malvasia — Bastante productiva, temporã, não é anneira. Prospera em quasi todos os terrenos e prefere o terreno caieiro; maturação, fins de agosto.

Molim — Muito productiva[1], temporã, não é anneira. Medra melhor no terreno caieiro: maturação, de julho até setembro.

Almafego — Muito productiva, temporã, não é anneira. Dá-se em terrenos fracos; maturação, meiado de setembro.

Formosa — Medianamente productiva, temporã, e anneira. Vegeta em todos os terrenos; maturação, setembro.

Esta casta é considerada, no Cartaxo, serodia e não anneira.

Tamarez — Muito productiva, não é anneira. Folga em todos os terrenos e resiste ao *oïdium;* maturação, de julho até setembro.

Perrexil — Muito productiva, não é anneira. Dá-se em todos os terrenos; maturação, agosto e setembro.

Castas tintas

Bastardo de Castella — Muito productiva, temporã, não é anneira. Vegeta bem no terreno caieiro; maturação, setembro.

Bastardo miudo — Muito productiva, excessivamente temporã, não é anneira. Vem melhor nos terrenos arenosos; maturação, julho.

Castellão francez — Medianamente productiva, temporã, muito anneira. Dá-se bem nos terrenos fortes; maturação, setembro.

Preto Martinho — Muito productiva, não é anneira. Cria-se em todos os terrenos; maturação, setembro.

[1] De muito produzir até areja. Tem muita nascença, mas grande parte da uva não vinga.

Tintureiro—Muito productiva, não é anneira. Todos os terrenos lhe convem; maturação, setembro.

Molar grosso—Muito productiva, não é anneira, temporã. Vegeta em todos os terrenos; maturação, setembro.

Ha em algumas freguezias do concelho, senão em todas, predilecção por esta casta. É ella que tem ajudado os nossos sitios, diziam-me os trabalhadores, referindo-se aos estragos causados pela doença das vinhas.

Castiço—Muito productiva, serodia, não é anneira. Prefere as terras fortes e as covas; maturação, meiado de setembro.

A maior parte d'estas qualidades já foram descriptas e apreciadas o anno passado, segundo a opinião dos vinhateiros.

As melhores castas tintas são o castiço, preto Martinho, e o castellão francez. A mais generalisada é o tintureiro.

O almafego, malvasia, moscatel, castellão francez, bastardo e camarate, dão a madureza e o espirito ou a substancia do vinho.

O escabellado, arintho e o alvo da serra, produzem o travor.

O castellão francez, preto Martinho e bastardo miudo, a tinta.

DOSEAMENTO DOS ACIDOS E DO ASSUCAR DAS DIFFERENTES CASTAS

Localidades	Data da experiencia	Nomes das castas	Quantidade de acidos em 100 partes representada pelo seu equivalente em acido sulphurico mono-hydratado	Quantidade de assucar em 100 partes
Quinta das Ladeiras (Alcanhões)...	Setembro..	Castiço.....	0,4267	25,11
		Molar grosso.....	0,3748	34,24
		Castellão francez.....	0,4374	25,95
		Tintoreiro.....	0,3968	20,72
		Bastardo de Castella...	0,3934	26,85
		Preto Martinho.....	0,5245	22,43
		Negra molle.....	0,4005	23,40
		Cabritalho.....	0,6206	17,84
		Mosto de todas as castas precedentes.....	0,4941	20,90
		Castas brancas:		
Azoia de Baixo.....	Setembro..	Trincadeira.....	0,4492	23,26
		Farnento.....	0,3988	25,72
		Molim.....	0,4809	25,75
		Trincadeira preta.....	0,5293	25,04
		Malvazia da ribeira...	0,3528	26,70
Campo de Vallada.....	Setembro..	Tintoreiro.....	0,5897	18,30
		Trincadeira.....	0,4025	22,20
		Castellão francez.....	0,5466	16,90
		Preto Martinho.....	0,4492	20,89

Localidades	Data da experiencia	Nomes das castas	Quantidade de acidos em 100 partes representada pelo seu equivalente em acido sulphurico mono-hydratado	Quantidade de assucar em 100 partes
		Bastardo.....	0,3970	24,95
		Mosto das castas precedentes.....	0,4942	18,15
		Castas brancas:		
		Almafego.....	0,4484	21,40
Campo de Vallada.....	Setembro..	Arintho	0,4940	19,99
		Mosto branco de almafego, arintho, boal branco, boal cachudo, ribeira branca, trincadeira branca, Fernão Pires, leirã, camarate.....	0,5382	23,01

IV

A perfeita maturidade das uvas, nos annos normaes, nunca é antes do fim de setembro ou principio de outubro. Faz-se porém a vindima desde os primeiros dias de setembro, e ás vezes mais cedo. o que prova preparar-se o vinho com fructos que estão verdes.

Annos ha em que a vindima prematura é uma necessidade, principalmente nas vinhas do campo, para evitar que as cheias do Tejo, se o inverno é temporão, roubem os fructos aos vinhaes. A suprema necessidade de salvar a colheita de total ruina nem sempre aconselha as vindimas prematuras. Ha, para assim dizer, em todo o paiz tendencia declarada para cortar as uvas, logoque ellas se acham em meia maturidade, e isto se faz até n'aquelles terrenos que estão ao abrigo de inundações.

A verdadeira maturação da uva branca reconhecem-na os praticos pelo aspecto acerejado do bago, e a da uva tinta pelo roxo do engaço e engelhado da epiderme. Cortam-na n'este estado os que fazem bom vinho.

Das castas ha pouco enumeradas, escolhem aquellas que produzem muito, e desprezam outras, aliás excellentes, com que os vinhos bastante folgariam.

Começa proximamente a vindima um mez antes d'aquelle dia em que a vinha devia de ser vindimada. Os vindimadores correm as cepas a eito, aproveitando tudo o que n'ellas encontram com apparencias de fructo.

Os cachos verdes, podres e doentes, sem previa separação de castas, passam das videiras para os cestos, e dos cestos ao lagar. Depois das uvas

pisadas confundem-se e compensam-se até certo ponto as boas qualidades de umas com os defeitos das outras. Parece que o viticultor leva sempre a mira de não cercear as colheitas.

A uva, ao desprender-se da vara, depositam-na sobre esteiras, passam-na depois para as dornas, onde soffre a primeira pisa grosseira e incompleta, com o fim de abreviar o trabalho, e de permittir que os despejos transportem de cada jornada maior quantidade de mosto.

Não creio que valha a pena insistir este anno sobre os inconvenientes das vindimas mal dirigidas, porque o fizemos detidamente em outra occasião.

Parece que a experiencia deveria ter ensinado já ao viticultor o que lhe cumpre no proprio interesse seu, e quando a experiencia de tantos annos ainda não fez o milagre, não é por certo o conselho que ha de vir a fazêl-o.

Se fôra possivel arranjar uma formula geral de vinificação, uma descripção em fórma de receita, talvez que os agricultores viessem a adoptal-a; mas devendo a vinificação, embora sempre a mesma nos seus pontos essenciaes, variar com os annos para que haja homogeneidade de productos, e sendo impossivel ter em conta em um dado momento todas as variaveis que n'ella influem, os viticultores difficilmente se resolverão a attender ás mudanças, cujo conhecimento depende de bastante estudo e desvelada attenção. Preferem o seu processo, que se tem inconvenientes, sabem-nos remediar; n'elle depositam mais confiança do que n'outro qualquer, pois pensam correr o risco, ensaiando alguma modificação, de serem victimas das theorias e dos modernismos.

Isto nas cousas de maior vulto; mas outro tanto acontece com as cousas que o não têem.

Ninguem se lembra que o vinhateiro, no meio das vinhas, dá seus ares de um general á frente dos exercitos. O cacho que se desprende da videira, concorre para o engrandecimento da cohorte vinifera; porém nem todos do mesmo modo contribuem para o exito feliz da campanha. Os cachos maduros simulam os soldados adextrados na peleja, os veteranos aguerridos; os verdes, os recrutas inexpertos que fazem numero mas enfraquecem as fileiras, sendo por elles que o inimigo quasi sempre faz brecha.

Convem extremal-os, e não fazer alistamentos senão de soldados válidos; convem tambem não arregimentar os feridos e doentes que podem contagiar os sãos.

A adega devia de ser o campo de evoluções que retemperasse o espirito das legiões vinosas, e nós vemol-a hospital de sangue para onde as uvas caminham esmagadas a trochemoche como feridos que voltam da peleja com os membros esmiunçados pelas balas.

A tactica devé de ser simples, as manobras rapidas e variaveis conforme as condições peculiares de cada campanha.

Que se diria do general que hoje quizesse vencer um exercito disciplinado com a tactica da idade media, ou ousasse resistir aos canhões de Krupp com as raposas do Hercules biblico?!

Que se dirá do vinhateiro que ainda na actualidade manda vinificar segundo os preceitos e as praxes dos tempos biblicos?!

Um dos aphorismos de Napoleão é que os exercitos devem mudar de dez em dez annos a sua tactica. Exagerando as cousas na mesma proporção, porque não diremos que os vinhateiros a deveriam mudar todos os annos?!

A pessima escolha no acto da vindima só serve para pôr em risco a vida do futuro vinho.

As substancias nocivas, que as uvas deterioradas acarretam comsigo, contribuem para desenvolver em alto grau as más qualidades do vinho, e augmentam-lhe as fezes e residuos que n'elle ficam em suspensão. Só pelo poder da força e com prejuizo do lavrador deixarão esses residuos de revoltar-se nas vasilhas, e de azedar nas adegas.

A minha força está no alcool, diz o vinhateiro portuguez, e de feito isto é assim. Tornam os vinhos perduraveis como os sabios conservam as monstruosidades e as peças anatomicas nos museus, á força de alcool: se os vissem ao microscopio então saberiam que mundos e mundos de seres impalpaveis povoam o vinho, capazes, sem grande hyperbole, de enriquecer a collecção de qualquer gabinete de historia natural.

Ao chegarem as dornas ao lagar, despejam a uva dentro d'elle, e ali *adormece* por espaço de quatro até seis dias. Ao sexto dia á meia noite entram os lagareiros na proporção de um homem por duas pipas, e no lagar se demoram passeando de um lado para o outro durante vinte e quatro horas. Terminado este periodo, sáem então para socegar o mosto até que levante a balsa. Basta seis horas para que isto aconteça, principiando em seguida a almudação. Concluida esta, faz-se o pé, e distribue-se o vinho do pé pelos toneis.

Este processo, que é adoptado para a feitura do vinho do campo, não offerece novidade.

Usam como os do Cartaxo a maceração prolongada da uva nos lagares, com a differença que o trabalho do mosto é muito menor. O vinho nem sempre entra nas vasilhas depois da fermentação tumultuosa ter passado, mas quando o relogio o determina. Annos haverá em que o envasilhamento se faça, visto a extrema demora das macerações, já depois d'aquelle periodo, e n'outros se verifique muito antes d'elle chegar.

As uvas empregadas na preparação d'este vinho são brancas e tintas. Formam as primeiras grande parte do mosto, e por isso tambem o vinho obtido é pouco retinto.

O vinho do campo, já hoje exclusivamente empregado para distillação, devia de ser fabricado em taes condições que o assucar do mosto se desdobrasse todo em alcool, unico producto que a esses vinhos dá valor. A longa exposição ao ar livre dentro dos lagares antes da pisa concorre para que uma parte importante do alcool se volatilise, principalmente n'um clima como o nosso aonde a temperatura do ar nos mezes da vindima oscilla entre 22° e 25° c. chegando muitas vezes a 28° c. e 30° c. no interior das adegas.

Alguns proprietarios do campo, que possuem grandes plantações de uva branca, fazem vinho branco de bica aberta, envasilhando o mosto após a pisa, e vindimam rapidamente para que a uva não fermente nos lagares.

Não desengaçam o vinho tinto nem o vinho branco, e consideram tanto um como o outro vinhos de queima.

Os lagares são de pedra calcarea com vara e peso. Limpam as vasilhas com agua, depois de tirado o vinho, e enxugam-nas a panno. Ás vezes mecham-nas, conservando-as empostigadas até o anno seguinte. Os toneis são de castanho, carvalho e alguns de vinhatico.

São as adegas geralmente más, quentes e de pouco pé direito. Muitos confessam que ellas são a causa de se perder a maior parte dos vinhos.

Passado o mez de janeiro consideram-se os vinhos feitos. Alguns são distillados em Santarem e outros vendidos aos fabricantes de aguardente, que os transportam para as fabricas de Lisboa.

Oito pipas de vinho do campo dão uma pipa de aguardente.

O vinho dos *bairros*, a que chamaremos vinho potavel, faz-se pelo mesmo processo, com maior ou menor adormecimento das uvas nos lagares e trabalho de pisa.

Para alguns o S. Miguel é ainda a verdadeira epocha da vindima.

Cortam a uva a eito, passando-a para esteiras ou pannos e depois para as dornas. Deixam-na de repouso nos lagares, já em parte desmanchada pela pisa feita nas dornas, por tres, quatro, seis e oito dias.

Os provadores distinguem dois typos no vinho dos bairros: vinho coberto e vinho delgado. Está a differença em que o primeiro tem mais feitoria. O vinho delgado ou palhete acha prompto consumo nas vendas de Santarem, e nas proprias localidades em que se fabrica. O vinho coberto sae ás vezes para Lisboa, não havendo outro melhor nos concelhos proximos. O vinho branco é de um unico typo, e considera-se de consumo.

Para fazer o vinho coberto vindima-se a eito, e alguns separam as castas tintas das brancas. Enche-se o lagar em alguns dias, sempre com morosidade, e deixam a uva de cortimenta tres dias. Este periodo, textuaes palavras de um lavrador d'aquelle sitio, varia muito; se a uva está sã póde ser de oito dias, se a uva está nodre não deve ir alem de dois. Comtudo

não se julgue por este modo de dizer que a suprema ventura seria encontrar a uva já podre na cepa, nem se pense tambem que o costume é apodrecel-a no lagar, quando não veiu n'esse estado da vinha.

Varios vinhateiros querem ver no descanso da uva dentro dos lagares o conselho dado por Sampaio, œnologo portuguez que floresceu nos primeiros annos d'este seculo.

Não têem rasão. Sampaio manda guardar a uva cuidadosamente depois de cortada, suppondo que em taes condições augmenta o assucar pela transformação dos acidos. Este facto que todos citam, mas que não foi ainda definitivamente comprovado pela experiencia, não póde servir de justificação aos vinhateiros, e em nada se approxima do que vi fazer. Uma cousa é guardar o fructo cautelosamente resguardado pela epiderme, e outra cousa é desmanchar incompletamente a uva pondo as substancias que a compõem em contacto com o ar atmospherico.

No primeiro caso póde bem acontecer que o assucar augmente, como se dá com muitos outros fructos que são apanhados verdes; no segundo, o assucar ha de forçosamente diminuir, porque o oxygenio dando impulso ao fermento torna-o apto para produzir a formação do alcool[1].

Concluida a cortimenta entram os homens para o lagar ás quatro horas da manhã, onde permanecem vinte e quatro horas. Depois segue-se um dia de descanso e a final envasilhá-se o mosto.

O vinho palhete é formado de uvas brancas e tintas. Não ha regra estabelecida para fazer a mistura das castas; juntam-nas na proporção da nascença.

A pisa começa ás quatro horas da manhã, e termina á meia noite. A balsa ás sete horas da manhã seguinte já está levantada, e n'esse momento envasilha-se o mosto.

O vinho branco é preparado da maneira seguinte: a vindima dura dois

[1] Ainda que um dia se demonstre por meio de experiencias rigorosas que o assucar, depois das uvas cortadas, não continúa a formar-se á custa dos acidos, nem por isso deixa de ser rasoavel a indicação de Sampaio. A uva cuidadosamente guardada murcha sensivelmente perdendo agua, e d'aqui resulta tambem a concentração do assucar. Ao mesmo tempo o viço do engaço desapparece, e por este modo ficam privados os mostos do gosto acre e desagradavel que este lhes communica. Quando se assoalha a uva, secca-se ao sol; seguindo o conselho de Sampaio, secca-se a uva á sombra. Portanto quer se admitta a hypothese de que o assucar continúa a formar-se ainda depois do fructo ser arrancado da videira, quer se supponha que a força saccharina augmenta unicamente pela evaporação da agua, o processo de Sampaio é em todo o caso muito rasoavel, e posto em pratica deve beneficiar os vinhos, se o vinhateiro o executar com discernimento. Este processo tambem influe na côr dos vinhos dando-lhe maior intensão.

Fujam porém os vinhateiros de guardar as uvas dilaceradas. Se o estiverem, vale mais proceder á pisa immediata para conjurar o perigo das fermentações viscosa, lactica, butyrica, etc. N'este caso não é o assucar que augmenta; o que augmenta—é a podridão.

dias e as uvas são pisadas no lagar de bica aberta. Alguns trabalham o mosto vinte e quatro horas, e só depois é que o envasilham.

O vinho branco de bica aberta é atreito á doença chamada gordura; pelo contrario aquelle que se demora no lagar raras vezes engorda, porque lh'o impede o tannino que o mosto dissolveu. Alem d'estes processos, que são os mais usuaes, outros ha que descrever, embora não apresentem novidade.

O sr. brigadeiro Gorjão, proprietario estabelecido em Azoia de Baixo, vinifica á moda de Torres Novas. Vindima pelos fins de setembro e faz vinho branco exclusivamente de uva branca. O vinho tinto compõe-se de castas tintas e brancas, entrando estas na rasão de um terço.

Para preparar o vinho tinto vindima rapidamente, e manda desfazer as uvas á ciranda com separação do engaço, tendo cuidado, segundo o grau de maturidade das uvas, de fazer parte da pisa no lagar, porque ás vezes o mosto necessita, entre outros principios, do tannino do engaço[1]. Tudo isto se reduz a um desengace parcial feito á ciranda.

Cheio o lagar entram os homens (um por pipa), que trabalham o mosto por espaço de doze a vinte horas. Deixa depois levantar a balsa, e envasilha quando ella começa a caír. Este proprietario, por falta de lagares, tem feito alguns annos o vinho em toneis, batendo o mosto tres ou quatro vezes ao dia; pela manhã, á uma hora da tarde, e á noite. O vinho branco é fabricado com algum cuidado. Depois de uma veloz vindima com desengace completo feito á ciranda, passa o mosto para o tonel, onde fermenta. Este processo dá vinho que é sujeito a adoecer de gordura.

Nenhum tratamento faz ao vinho que procede de uvas enxofradas.

Os pequenos cultivadores que não têem lagares á sua disposição, nem possuem muitas vezes vasilhas, obrigados a vinificar em lagares de emprestimo, enchem-nos rapidamente por necessidade, pisam em seguida por espaço de uma hora, e entrando de novo á meia noite trabalham o mosto até a meia noite seguinte, sangrando o lagar pela manhã.

Não lhes sendo possivel encontrar lagar disponivel fazem o mosto em *tinteiros*, nome que n'esta localidade se dá ás dornas que trazem a uva das vinhas, e cuja origem parece derivar-se do uso que ha de vinificar nas dornas a uva tinta com o fim de augmentar a intensão da côr ás lagaragens. Ninguem desengaça. Como regra, adoptam tambem antes da pisa, se as uvas estão muito passadas, addicionar dois almudes de agua a trinta cestos de uvas, os quaes rendem regularmente 30 almudes de mosto. Borrifam-se as uvas com regadores.

Eis uma boa pratica, principalmente nos annos como este foi, mas que

[1] Modernamente o sr. Vergnette Lamotte asseverou que o engaço não contém tannino. Apesar da respeitavel auctoridade d'este distincto escriptor não nos damos por convencidos sem proceder a experiencias.

não deve ser seguida com o intuito de augmentar as colheitas. Em 1867 tornou-se uma necessidade. O mosto, extraordinariamente denso e viscoso, não fermentaria bem sem esta addição.

Envasilhado o mosto, deitam agua sobre o engaço e bagulho para obter a agua-pé, que serve de bebida refrigerante e tambem para juntar ao vinho, na proporção de um almude por seis almudes de mosto. Muitos não ficam aqui, e deitam mais. São raros, porèm, aquelles que por tal traça se esquecem da escassez das colheitas.

O vinho que leva agua-pé alem de *crescer*, clarifica melhor.

A seguinte operação, de que fui testemunha presencial, vae comprovar o que disse.

Encontrei em certa adega um tinteiro, que recebeu mosto por tres occasiões differentes, sendo pisadas as ultimas uvas na vespera do envasilhamento. Do tinteiro passou o mosto para um pequeno casco e tres barris caseiros, e dos barris mudaram-no para uma vasilha de 14 almudes. Trabalho inutil, porque ao principio não houve o cuidado de escolher vasilha que enlojasse todo o vinho.

Feita esta segunda mudança, como o mosto não chegasse para encher a nova vasilha, pois no calculo houvera erro segunda vez, o vinhateiro acabou de atestal-a com agua, muito satisfeito por ter resolvido a difficuldade pelo processo conhecido em Setubal e no Lavradio, onde se julga, valha a verdade, que é preciso juntar no tonel um decimo de agua para apurar o vinho [1].

A fermentação tumultuosa, que fôra interrompida por tres ou quatro vezes, ainda se manifestou na ultima vasilha em que vasaram o mosto, e como uma parte d'elle se entornou pelo chão da adega, foi necessario para atestar o pipote mais outra vez recorrer á agua.

Estes exemplos não podem servir para aquilatar os merecimentos dos lavradores, porque os proprios que os dão reconhecem-lhes os inconvenientes, e apenas se vêem quando a colheita é tão escassa que não desafia o fazer-se-lhe melhor tratamento. Seria, comtudo, melhor que nunca se vissem, não só pelo amor que devemos ter ás uvas, como pelas difficuldades que tal tratamento demanda. Quanto melhor não seria vinificar segundo as regras, sem nos importar se era muito ou pouco o mosto obtido, do que gastar o tempo e perder o vinho.

Ácerca do estudo dos mostos, tencionava este anno ampliar bastante as investigações que fiz em 1867. Não pude realisar o meu plano por motivos de força maior, que já todos conhecem. Obrigado a concluir e

[1] É facto averiguado pelos vinhateiros que a agua ordinaria póde em algumas circumstancias clarificar o vinho com promptidão. Diminue-lhe a densidade, e permitte que os corpos suspensos se separem e vão ao fundo. Convem todavia não abusar d'esta curiosa collagem.

terminar a commissão poucos dias depois de ter encetado este trabalho, só colligi indicações geraes analogas ás do anno anterior, que apresentam interesse como observações parciaes e isoladas, mas que não chegam para levar o leitor até onde eu esperava poder conduzil-o.

Estive quasi tentado a lançar aqui as bases do meu novo plano, mas considerando melhor, intencionalmente as omitto. Detesto o fazer programmas, porque depois de feitos raras vezes se cumprem.

Alem d'isto, em Santarem, foi-me difficil encontrar os mostos em perfeito estado de conservação, e nas circumstancias de fazer os doseamentos ainda os mais triviaes. Como a uva é cortada vagarosamente e os lagares ou balseiros levam dias e dias a encher, todas as vezes que chegava ás adegas com tenção de proceder aos ensaios, via os mostos em fermentação. Não fui mais feliz com os vinhos da colheita passada. Apenas pude dispor de numero limitado de amostras para fazer o ensaio da sua força alcoolica.

Reconheci, em Azoia de Baixo, Alcanhões, Santarem, etc., nos mostos destinados a produzir o vinho dos bairros, que o grau glycometrico oscillava entre 15° e 9°, sendo o mais geral 10,5 a 12 [1].

A colheita de 1867, comquanto escassa, era de superior qualidade. Poder-se-ía com ella ter feito vinho de primeira ordem, o que provavelmente não acontecerá, porque muitos vinhos se envasilharam antes de darem verdadeira prova, e por isso hão de irremediavelmente perder-se. Os mostos saturados de assucar difficilmente fermentavam, e entraram nos toneis com tanto assucar por desdobrar, quanto o anno precedente trouxeram das vinhas para os balseiros.

N'um mosto composto de tintureiro, trincadeira preta, alfamego e Fernam Pires, achei 9 ½ graus glycometricos no acto da pisa. Uma parte do assucar tinha desapparecido, porque a uva fôra apanhada em tres dias e descansára outros tantos. A pisa durou doze horas; a temperatura do mosto era de 27° centigrados e a força acida achava-se representada por 0,7255 de HO,SO^3 em 100 partes.

Outros exemplares que observei, no acto de serem vasados das dornas, em que estavam de cortimenta, para os lagares, marcaram 7,5° glycometricos, sendo o grau glycometrico das uvas na vinha igual a 14°. Estes dados juntos aos obtidos pelos ensaios das castas, provam que este anno as uvas continham em si maior riqueza saccharina que o anno precedente, chegando algumas castas inferiores e ordinarias, quanto a este principio, a rivalisar com as melhores da colheita de 1866.

Outro mosto, sem fermentação, deu-me 14° glycometricos e 0,4452 de acidos, representados pelo seu equivalente em $HOSO^3$.

[1] Na estrada de Chão de Maçãs perdi os apontamentos circumstanciados d'estes ensaios.

A temperatura do mosto, no maior auge da fermentação, attingiu muitas vezes 30°c.

Os mostos do campo marcaram entre 9° e 11° glycometricos, sendo a sua força acida ás vezes superior á dos mostos do bairro, e por excepção alguns havia cuja força saccharina era representada por 12° glycometricos. D'estes posso ainda apresentar um exemplo.

Mosto branco de almafego, arinto, boal cachudo, e boal branco, Fernam Pires, malvasia, leirã, camarate e trincadeira branca.

Densidade	1,098
Glycometro	12,5
Acidos	0,5352

Outro mosto tinto, composto de tintureiro, trincadeira, castellão francez, preto martinho e bastardo, marcou 11° glycometricos, sendo a força acida igual a 0,6852.

Os vinhos de consumo da novidade anterior, provavelmente aguardentados, continham 13 a 14 por cento de alcool, e um cuja aguardentação me disseram ser de 2 canadas por pipa, deu os resultados seguintes:

Densidade	0,986
Acidos	0,6465
Alcool	13,10

Não pude obter vinho do campo.

Os vinhos de Santarem são menos alcoolicos que os do Cartaxo. A differença não me parece poder explicar-se pela differente percentagem de assucar contido nas uvas d'estas localidades, mas antes pela menor quantidade de aguardente que é costume addicionar aos vinhos já feitos, e pela addição de agua e agua-pé, que quasi sempre se emprega na occasião de envasilhar o mosto, e ás vezes ao clarificar o vinho depois de cozido.

Disseram-me que 6 pipas de vinho do bairro dão 1 pipa de aguardente.

O vinho ordinario do bairro vendeu-se o anno passado a 12$000 réis a pipa, e o melhor, de que não houve abundancia, por 18$000 réis.

Consideram-se os vinhos feitos pelo S. Martinho, e deixam-nos sobre a mãe até haver comprador. Se o não encontram, ficam assim de um anno para o outro.

Alguns que trasfegam fazem-no em março ou abril.

Quasi todos os vinhos de Santarem, segundo o modo de dizer da gente do povo, viram a casaca, isto é, refervem e azedam. As doenças mais vulgares são a azedia, a gordura e a agridoçura, etc.

Collagens e trasfegas são beneficios que os vinhos não recebem, porque o preço que elles têem no mercado não paga estes tratamentos.

Vê-se, pela descripção summaria, mas sufficientemente explicita dos processos de vinificação, que o concelho de Santarem não apresenta nenhum methodo, que, pela sua importancia, mereça pôr-se em relevo.

Os seus vinhos, geralmente de consumo, desapparecem, vendidos ao ramo, poucos mezes depois de fabricados, e não consta, pelo menos noje, que cheguem a transpor as fronteiras do paiz [1].

As observações que o anno passado nos suggeriu a vinificação adoptada em Torres Novas e no Cartaxo, podem applicar-se a Santarem, tanto mais que os vinhos d'este concelho, a julgar pelos que vi, são inferiores aos productos d'aquelles centros vinicolas sob diversos aspectos.

Na mão do lavrador está felizmente o fazer desapparecer essas differenças, que procedem do fabrico, e para isso basta que dê mais alguma attenção a este ramo importante da nossa agricultura.

As castas cultivadas, a natureza do solo e a exposição das vinhas dos bairros podem, sem grande difficuldade, permittir qualquer modificação, que tenha por fim approximar d'aquelles typos os vinhos d'este concelho.

Procedem os de Santarem á vindima quasi sempre muito cedo, e, digamol-o com franqueza, descuradamente. Adoptam para o vinho do campo o mesmo processo de vinificação que põem em pratica no fabrico do vinho dos bairros, e todavia este é para beber-se e o outro para queimar-se.

Os mostos, expostos ao ar, perdem alcool e aroma.

O vinho dos bairros enfraquece sem ganhar tinta; o vinho do campo perde espirito, perde tudo, pois não tem outra cousa que perder.

Após uma má vindima, segue-se a maceração das uvas, ora feita nos lagares, ora dentro dos *tinteiros*, se a colheita, por pequena, não permitte o fazer-se a vinificação em vasilhas ou despejos de maior capacidade.

As uvas, em parte pisadas com o córte feito nas vinhas, ficam de conserva nas adegas por espaço de muitos dias. Expõem-nas a uma serie de fermentações parciaes, que dão realce aos defeitos e requintam a ruindade dos vinhos.

Em contraposição a isto tambem ás vezes costumam não deixar concluir a fermentação vinosa. Nos annos em que as uvas se apresentam muito saccharinas, não é raro encontrarem-se os vinhos, e até os do campo, com tal madureza e tão pouco espirito, que estão indicando não ter sido o assucar convenientemente desdobrado. Realisam-se estes phenomenos não por falta de fermento, mas porque não houve o cuidado de deixar correr a fermentação com regularidade.

As ultimas uvas, que entram para o lagar, não acompanham as primeiras que n'elle se introduziram. N'estas chega o alcool a acetificar-se, quando n'aquellas ainda não está formado.

[1] A exportação para fóra do concelho não excede a 400 pipas.

Tambem o costume de juntar agua e agua-pé fóra de proposito, dilue o mosto, arrefece-o, sem que resulte d'ahi nenhum beneficio para o vinho.

Um paiz vinhateiro como este nosso, devia dar a devida importancia ao fabrico dos vinhos de queima, cuja aguardente se torna necessaria para tempero e conservação dos vinhos potaveis; principalmente nas actuaes circumstancias que nos revelam estar o lavrador convencido de que o alcool é a panacea dos vinhos.

Sem duvida, se destinassemos os vinhedos de inferior categoria á producção do alcool, teriamos dado um grande passo na senda do progresso, e isto seria melhor do que imaginar a possibilidade de modificar esses vinhos até o ponto de transformal-os em vinhos de consumo.

Os proprietarios não dão importancia aos vinhos de queima, nem estão persuadidos que elles precisem de ser fabricados com esmero. É prejuizo vulgar que se encontra até na gente, que devia estar ao facto dos principios œnologicos. Todos querem elevar o nivel dos seus productos, olhando com desdem para os vinhos baixos.

Os terrenos, que produzem vinhos de queima, acham-se mais descurados que os dos vinhos potaveis. Ninguem, olhando para si, se sente com forças de aperfeiçoar a industria vinicola, senão quando, por meio de algum aperfeiçoamento, podêr apresentar no mercado vinhos, cujas propriedades e composição apparante, quasi nunca comprovada, se approximem dos vinhos do Douro.

Os terrenos incapazes de fazer estes arremedos são condemnados ao desprezo e ao esquecimento, como se algum *magister* em assumptos vinhateiros já nos tivesse dito que, alem dos vinhos do Douro, nenhuns poderia haver dignos de estimação. E todavia sabemos que as terras incapazes de produzil-os, podem crear outros typos tambem valiosos, e com aspirações á originalidade.

Nas minhas excursões pelo paiz só tenho ouvido elogiar o vinho quando elle finge melhor ou peior o do Porto ou Madeira. Tive comtudo occasião de encontrar alguns vinhos de merecimento, e que o eram por indole, não pelo fabrico, que nem gosavam da estima de seus donos por lhes faltarem aquellas qualidades. Todos repellem de si os vinhos plebeus.

É preciso que a opinião transviada mude de trilho. Nas frasqueiras de alguns agricultores, encontrei garrafas de vinho cujos diplomas, medalhas e veneras alcançadas nas exposições nacionaes e estrangeiras fariam morrer de inveja os nossos modernos magnates, ao passo que, nas adegas de lavradores obscuros e pouco abastados, achei vinhos excellentes sem carta de recommendação, sem diploma de capacidade, sem padrinho no mercado, sem logar nos concursos agricolas e sem fama no paiz.

É tempo já para a iniciativa particular, por meio de bem combinados esforços, tratar de produzir vinhos genuinos e alimenticios.

Estas reflexões não podem, em toda a sua latitude, applicar-se aos vinhos de Santarem, e muito menos aos do campo. Comtudo, entre os vinhos dos bairros, alguns ha n'este concelho, que, sem aspirarem ás primeiras recompensas, são dignos de figurar á mesa do verdadeiro apreciador, cujo paladar educado não tem por pedra de toque os rotulos das garrafas, nem a poeira dos annos que a mão do tempo, com mais ou menos verdade, depositou sobre ellas. Dignos de figurar, repito, á mesa dos bebedores, que não pedem ao vinho certidão de idade, nem lhe investigam a genealogia para o gabarem depois.

Santarem deve reservar uma parte dos seus vinhedos para vinhos de distillação, procurando aperfeiçoar-lhes o fabrico. No mesmo caso estão outras comarcas vinhateiras cujo progresso data, por assim dizer, do apparecimento do *oidium*. Todas essas, que até hoje têem fabricado vinho potavel, por falta de outros melhores, precisam preparar-se para n'um futuro mais ou menos proximo se tornarem productoras dos vinhos de queima.

Outro assumpto. As longas cortimentas, inteiramente indesculpaveis, e muito mais ainda pelo modo como se costumam fazer, no preparo dos vinhos, presuntos e bastões, são-no de todo o ponto inadmissiveis em Santarem, que não fabrica senão vinhos palhetes de consumo ou de meia feitoria, os quaes não aspiram a viver por muito tempo.

Que as cortimentas se façam quando a natureza se mostra mesquinha nos seus dons, vá de passo.

Como justifical-as, porém, essas macerações n'aquelles concelhos vinhateiros cujos fructos, já de si ricos de assucar, não precisam dos principios dos engaços?

Como se desculpará esta má pratica, se o fim do vinhateiro não é obter vinho retinto? E se o fôra, porque addicionam grande parte de uvas brancas, não escolhem melhor as tintas, e diluem o mosto depois com agua?

As longas cortimentas do Cartaxo, que desadorâmos, têem até certo ponto a sua rasão de ser. Desculpa-se o vinhateiro com o mercado, que procura os vinhos retintos para fazer lotações.

Tambem qual é o motivo por que o envasilhamento se faz em muitos casos antes do mosto dar perfeita prova? O resultado é ficar o vinho muito maduro, pouco alcoolico naturalmente e desprovido de casca. Mais tarde, excessivamente carregado de materias albuminoides, pois não se trasfega nem é collado a tempo, revoluciona-se nos toneis auxiliado pela temperatura e pelas más condições das adegas.

Merece igualmente serio cuidado o uso de juntar agua ao vinho, o que, como vimos, é costume fazer em dois periodos distinctos. Nos annos em que as uvas, mais serodias, ultrapassam os limites da perfeita maturidade, é util juntar agua antes da pisa, porque os cachos, carregados de passa e

muito resequidos do calor, não chegam a ser desfeitos nem dão mosto que fermente. Falta-lhes o vehiculo, o dissolvente que permitte o contacto intimo de todos os principios do mosto, a agua, que, nos annos de boa novidade, o bago costuma tambem trazer das vinhas.

Mas deve juntar-se sempre? O anno passado seria loucura fazel-o; então as uvas precisavam de assucar; pelo contrario, este anno era só olhar para os cachos, de prompto se via logo que elles a estavam pedindo.

Agora, juntar agua ao mosto em meia cozedura, sem olhar para os annos, e quando a fermentação tumultuosa já passou, equivale a diluil-o, empobrecendo-o. E o erro não fica aqui, porque se em vez de agoa simples for a agua-pé, o vinho dilue-se mas concentram-se o tannino, o tartaro e outros corpos do engaço. Em uma palavra, o vinho satura-se de substancias de que não necessita, e até folgaria se as não possuisse.

O systema de vinificar seguido em Santarem precisa modificar-se; não é arrojo nem offensa o dizer-se que a vinificação, n'este concelho, ainda está mais atrazada que no Cartaxo e em Torres Novas.

Nasce já baptisado o vinho de Santarem.

Sem fazer grande despeza nem puxar pelas idéas, seria facil o melhorar estes vinhos, havendo boa vontade.

Bastava que a vindima se fizesse methodicamente, e só depois de amadurecidos os fructos, escolhendo as melhores qualidades e as boas castas para as plantações, e assoalhando as uvas para privar o mosto do verdor do engaço, principalmente nos annos de excessiva frialdade e de chuvas diuturnas.

Encham os lagares e despejos em curto praso de tempo. Pisem o mosto até desmanchar bem a uva. Envasilhem logoque a balsa mostre tendencia para caír, ou ainda, o que é melhor, quando o glycometro accuse 3 ou 4 graus de assucar, no caso dos vinhos maduros. Os seccos devem ser envasilhados quando elle marcar zero.

Sendo possivel, se é que o vinho dá para isso, no acto de envasilhar, addicionem algum alcool, e desengacem parcialmente quando houver muito pé e pouco bago, e de modo differente conforme os annos e as colheitas.

Trasfeguem em epocha propria. Não creiam que o vinho possa estar impunemente toda a vida sobre a mãe. A limpeza é a melhor mãe dos vinhos. As fezes e as borras são excremento.

Temperem as castas com acerto, não propaguem as más exclusivamente, se querem competir com os bons vinhos d'este districto.

Querendo preparar vinhos palhetes, convirá fazer vindima celere, pisa prompta com desengace, e tempero de castas em que entre a uva branca em maior proporção. O trabalho do mosto deve ser menos seguido, comquanto me pareça utilissimo o dar-se-lhe, pelo menos, algumas horas de contacto com o bagulho e com parte do engaço.

Nos vinhos do campo, o bom juizo aconselha, fazer a apanha da uva em melhores condições de maturação. A pisa deve de ser rapida e o trabalho seguido para arejar bem o mosto.

A fermentação deve fazer-se em vasilhas, convenientemente dispostas, nas quaes o alcool se não volatilise com facilidade, e para isso podem servir os toneis.

Por ser de queima, este vinho, não dispensa fabrico esmerado. Reflectem-se no alcool as imperfeições do vinho, herdando o filho todos os defeitos do pae.

A fermentação em lagares é, segundo a opinião de muitos praticos esclarecidos, bastante prejudicial. Quando os vinhos são de queima e os mostos se demoram no lagar, perde-se muito alcool: se os vinhos são de outra especie, consumo ou embarque, alem do alcool, desperdiça-se o aroma.

Nos balseiros, não se exageram, em tão subido grau, estes inconvenientes, porém, como depois da pisa e do arejamento, é costume de tempos a tempos infundir a balsa, o mosto, quando isto se faz, soffre o contacto do ar, perde o alcool e o aroma, e a balsa, superficialmente acetificada, prejudica o vinho em virtude das immersões repetidas do chapéu.

Em algumas vinhaterias fóra do paiz, para obviar a estes inconvenientes, usam vasilhas tapadas onde se lança o mosto saturado de oxygenio.

A maioria dos nossos vinhateiros pensa, que o bom vinho tanto se póde fazer em lagares como nos balseiros, havendo cuidado de desmanchar bem as uvas, e de trabalhar o mosto com assiduidade.

Lá fóra, chegou a tal ponto o horror pela fermentação dos mostos em contacto com o ar, depois do arejamento, que muitos œnologos aconselharam tapar hermeticamente as vasilhas, deixando n'ellas apenas uma abertura, que permitta a saída do acido carbonico. Deram origem a estas precauções as experiencias de varios œnologos, entre os quaes figura m.elle Gervais, que, como logo veremos, erradamente avaliou a quantidade de alcool que os mostos perdiam em vasilhas descobertas.

Não só no fabrico dos vinhos finos, mas tambem na preparação dos ordinarios seria vantajoso, que os nossos vinhateiros tentassem algumas experiencias, seguindo as indicações que mais tarde exporei. Alem da melhoria do producto, estou certo que conseguiriam augmentar a percentagem do alcool *nativo*, obtendo conjunctamente realçar as boas qualidades que já possuem os nossos vinhos de primeira ordem. Ao mesmo tempo aperfeiçoar-se-iam os typos inferiores de segunda e terceira classe.

Que triste cousa não é, restringindo a questão sómente ao alcool, o ver que elle nunca está em relação com o assucar das uvas, ficando os vinhos menos alcoolicos do que naturalmente deveriam ser [1]?

[1] Refiro-me aos vinhos antes de qualquer tratamento, porque a aguardente que se addiciona depois torna-os excessivamente alcoolicos.

Não occulto, porém, o desalento que me acompanha n'esta questão, e nutro bem limitadas esperanças de ver realisados, na actualidade, esses melhoramentos, que já hoje se vão tornando precisos, porque o vinho portuguez está sendo, a olhos visto, excluido de todos os mercados, sem que reparemos nos resultados que podem advir da decadencia d'esta nossa importante industria.

Affirmam os nossos vinhateiros, sem que todavia o tenham experimentado, que o trabalho e a despeza necessaria para adquirir os principios que os mostos perdem por evaporação nos lagares e nos balseiros, são muito superiores ao valor que estas substancias têem, e ás qualidades que ellas podem communicar ao vinho, quando sejam aproveitadas.

Não acreditam na força dos argumentos, nem na evidencia dos exemplos, embora desde annos apontados por pessoas de reconhecida probidade scientifica. Dizem que ha enorme differença entre o trabalho theorico, filho de investigações delicadas, e o trabalho industrial que não tem nem deve ter balanças de precisão para pesar os infinitamente pequenos.

Não podem negar que o alcool, apenas formado, se volatilisa, á sua vontade, nas vasilhas destapadas, nem duvidam de que a sua percentagem devesse ser accusada pela arte e pelos meios de que dispõe o analysta; o que não admittem é que o industrial esteja no mesmo caso, o que não querem é que este vá atrás d'esse alcool que não passou pela malha ao investigador de gabinete, emfim, ninguem os convence de que, perdendo-se esse espirito, o vinho corra o risco de estragar-se ou apresente sensivel differença, no caso de sèr aproveitado.

Têem como certo, que as uvas que necessitam do alcool, que naturalmente se perde durante a fermentação ao ar livre, não são uvas de vinho, e para compensal-o, dizem, que basta e até sobeja aquelle que mais tarde se addiciona como tempero.

Estamos no mesmo caso, emquanto ao aroma. Que importa que elle se perca com o alcool, se o vinho já depois de guardado e com o tempo é que o vem a adquirir? Até muitas vezes é necessario engarrafal-o, para que elle se desenvolva. Não vale a pena aproveitar o aroma dos primeiros dias, que se forma emquanto as uvas são mosto. Figura elle tanto no *bouquet* final dos vinhos, como n'um ramilhete de rosas se sente a falta do aroma das flores que ficaram no jardim. O aroma dos vinhos, n'aquelles que o chegam a ter, é sempre funcção de tempo.

Verdadeiros enthusiastas da natureza, exclamam, que ella dispoz as cousas de modo que evita a evaporação do alcool e do aroma, ministrando ao mosto dois involucros naturaes, perfeitissimos e inimitaveis.

Logoque as uvas se pisam, e o mosto fica apto para fermentar, o engaço, a epiderme e a grainna vem em turbilhão á superficie formar a balsa.

Este involucro, este chapéu, serve de tampa e cobertura ao mosto e preserva-o do contacto do ar. E como se não bastára a camada protectora formada pelo chapéu, o acido carbonico, que já então sáe aos borbotões do seio do mosto, penetra pelos intersticios da balsa, afasta o ar e forma em torno d'ella uma atmosphera difficil de deslocar-se pelas propriedades de que é dotado aquelle gaz.

Teimam que, n'estas circumstancias, o mosto está naturalmente preservado, até os limites de uma fabricação industrial, de todas as influencias nocivas, que contra elle conspiram. É verdade que, apesar de tudo, o acido carbonico protector do mosto, acarreta comsigo mechanicamente os principios mais volateis que encontra no liquido em que se gerára, roubando-o em vez de protegel-o; mas façam passar por uma serpentina todo o acido carbonico que se desprende da lagarada, obriguem-no a repor os corpos de que se apoderou, juntem todos esses aromas ao vinho, que vereis o mesmo effeito que é capaz de produzir um globulo homœopathico de ether œnanthico, em vigesima dynamisação, n'um calice de agua potavel. O aroma fica, mas o vinho não *anda*.

Que importa tambem que a balsa, apesar da protecção do acido carbonico, azede muitas vezes á superficie, manifestando o cheiro pronunciado do acido acetico? Pois até isto, dirão alguns, que geralmente se vê e acontece nas lagaragens indiscretamente conduzidas, se o mosto fica nas vasilhas mais tempo que o necessario para a fermentação tumultuosa, até isto, não justifica o emprego de tampas nem resguardos, porque o acido acetico, mais tarde, quem sabe? póde concorrer, pela sua etherificação, para augmentar o aroma.

Assim pensam e tenho ouvido discorrer a muitos dos nossos vinhateiros. Que esperanças me podem ficar de que a maioria d'elles adopte qualquer modificação? Como convencel-os da utilidade d'esses inventos?

Só uma cousa diremos. Porque não experimentam? Sem experiencia não é licito duvidar. E ainda assim, quando a fizerem, é necessario que experimentem bem.

Estou plenamente persuadido que o bom vinho tanto se póde fazer nos lagares como nos balseiros, e que se a uva for má, o vinho que d'ella resulta, feito em dornas tapadas ou descobertas, ha de ser sempre ordinario.

Comtudo, se á má qualidade da materia prima juntarmos mau fabrico, o producto cada vez será peior.

Entendem que o industrial deve desprezar as experiencias do analysta, porque o alcool, perdido nas lagaragens, póde escapar sem prejuizo pela malha do vinhateiro. Notem, porém, que a malha do industrial tem por abertura a superficie de um lagar ou a bôca de um balseiro, que fica muitas vezes escancarada por dez e doze dias á mercê do acaso e por onde

entra, com toda a sem ceremonia, a poeira innocente das adegas, e o pé enxovalhado do lagareiro.

A quantidade de alcool que o vinho perde, durante a fermentação pela exposição prolongada do mosto ao ar livre, não é insignificante.

As reacções da balsa, que sobrenada o mosto, são sempre mais energicas, e roubam-lhe bastante alcool, que facilmente se converte em acido acetico. E tudo isto pela presença do ar.

Expliquemo-nos: a balsa é o pulmão do mosto. Por ella se exerce mais activa a respiração, que assim podemos chamar á absorpção rapida e energica de oxygenio feita pelo chapéu da lagaragem.

Como o pulmão, a balsa tambem precisa de ar, principalmente ao principio, no acto de vitalisar o fermento. Mais tarde, porém, as cousas mudam de figura, e só com parcimonia e propriedade lh'o devemos offertar para que o orgão respiratorio não se canse nem fatigue. É isto o que ninguem faz, porque, de ordinario, as lagaragens ficam até o fim com os pulmões fóra da bóca, e bebem tanto no ar, que azedam porque respiram de mais, e chegam a apodrecer de tanto respirar.

Finalmente, estabelecida a fermentação acetica, que é diversa da alcoolica, nenhuma certeza ha de que o seu fermento especial não continue depois no tonel a sua obra de destruição, e comquanto possa ficar inactivo por algum tempo, ao primeiro erro do vinhateiro, sáe-lhe da embuscada o fermento com toda a violencia.

A aguardente que se addiciona ao vinho, depois de fabricado, é em maior quantidade que a que se perde na fermentação; mas notem, que ella não tem por fim substituir a que menos convenientemente deixámos volatilisar. Antes vae conter em respeito todos os germens de doença que o vinho á nascença contrahiu.

Emquanto ás duas camadas protectoras, inventadas pela natureza para utilidade do vinhateiro e seu descanso, sem desconhecermos a sagacidade e os meritos do inventor, força é dizer-se que, n'este ponto, ainda poderia a natureza ter sido mais perfeita.

Porque não permittiu ella que do bago da uva, em logar do mosto, saisse o vinho já preparado por um trabalho do organismo?

O vinhateiro não precisaria senão de espremer os cachos, e aparar o vinho nas vasilhas.

Porque é que a natureza não fez o vinho, como o azeite, que não engorda nas talhas, não azeda nos tanques, nem se preverte nas garrafas?

Porque emfim o azeite se não está de todo isento de ter doenças, as que tem são muito mais simples e menos fataes que as dos vinhos.

Façamos ponto final. A pouco e pouco hão de ir desapparecendo, vencidos pela luz da rasão, os defensores da erronea doutrina, que aconselha a exposição dos mostos ao ar por tempos infinitos, que permitte a aceti-

ficação da balsa, que tolera as vindimas extemporaneas e com aproveitamento de fructos molestados, para encurtar rasões, a doutrina, que ha mais de meio seculo, fugiu espavorida diante dos verdadeiros principios que a chimica descobriu, e de que os œnologos esclarecidos têem tirado grandissima utilidade.

Condemnem muito embora as vasilhas aperfeiçoadas, as tamnas, e outros meios de vinificar á moderna, mas não apanhem uvas verdes, nem contrariem a marcha regular da vinificação. Não se faça como no campo de Santarem, aonde se desperdiça o alcool, quando o nosso fim é obtel-o.

Ainda em muitos outros pontos deveria a critica exercer-se, porém nem este logar o permitte, nem aqui é occasião de exarar por extenso considerações theoricas, que melhor cabida achariam n'um livro especial de viticultura e vinificação, que nós não temos, e de que tanto se carece.

Nem tanto avançaria, se não considerasse este trabalho, como preliminar de outros estudos, mais serios e perfeitos.

Póde ser que em algum ponto tenha de modificar a minha opinião, mas não receio por isso ser alcunhado de leviano nem de menos amante da verdade.

Recapitulemos: emquanto aos vinhedos de Santarem, ficámos sabendo que a cultura é similhante ao que vimos pôr em pratica nos outros concelhos d'este districto.

As mantas, as empas, as cavas e a póda não offerecem notaveis variantes.

Predominam as empas de argola, mui vulgares no districto, devendo condemnar-se o uso de levantar extraordinariamente as videiras pela pratica da amouroa, o que facilita a propagação do *oidium*.

É bom que se saiba, que as vinhas da gente pobre andam mais bem tratadas que as dos ricos. Este facto deve servir de consolação á pobreza.

A emphyteuse que é, sem duvida, o meio mais efficaz de distribuir a terra e dividil-a pelo povo, tem em tudo isto grande influencia, pois permitte que o pobre se faça fazendeiro e proprietario, a bem dizer, sem possuir capital.

É á sombra da emphyteuse que o trabalhador consegue, confiado na força do seu braço, ver-se, como por encanto, senhor do dominio util da terra, cujo aforamento só vem a pagar com os meios que ella lhe dá.

Metter mãos á obra, tratar o solo como cousa sua, é cuidado de toda a vida. As horas de descanso, os dias de chuva, e aquelles em que o trabalho escasseia, e ás vezes tambem os serões, tudo reverte em beneficio da pequena propriedade; e, cousa de notar, emquanto o trabalhador *anda consigo*, a enxada cava mais fundo, o braço torna-se mais vigoroso e robusto, a vontade mais prompta, luzindo sempre bem o trabalho.

Nas vinhas que têem esta origem, a terra, no primeiro anno da plantação dos bacellos, dá, como cultura accessoria, batatas; no segundo anno, milho, e no terceiro é que apparecem as uvas.

É então que a fortuna parece abandonar o cultivador, porque elle proprio vae offerecer em holocausto, como victimas, os fructos da sua laboriosa tarefa ao deus do acaso, que com ares zombeteiros o está esperando nas synagogas da vinificação.

A predilecção pela vinha nasce no berço com o aldeão, que lhe deve, em quasi todo o paiz, as alegrias de familia e a paz do lar domestico.

Comtudo, não é preciso nascer no campo, nem ter tendencias bucolicas para amar a vinha, que é a planta predilecta do torrão de Portugal.

Nenhuma, tanto como ella, merece este culto sincero que a rodeia. Arbusto agreste e agradecido, acompanha o viajante do sul até o norte, sendo ás vezes o unico companheiro que se encontra nos accidentados terrenos d'esta parte da peninsula.

No seu viver modesto, a vinha não procura nem escolhe os terrenos em que ha de vegetar. Borda os rios e ribeiros e agradece as frescuras d'essas aguas; sobe as encostas atravessando os valles, povoa a lomba dos oiteiros, galga as collinas, e quasi a tocar nas nuvens, fita o sol e vive da seccura tão agradecida, como o fôra nas terras humidas e feraces.

E como se não bastára o enleiar os montes e reverdecel-os com seus virentes pampanos, depois de vestir a terra, veste o cultivador, funda o casal, alarga a aldeia, faz a villa, povoa os campos, dilata a vida.

Não se causa de tantos beneficios senão depois de atravessar algumas gerações, quando, já na decrepidez, tem convertido em torno de si, invidando esforços, a charneca em povoado, a terra inculta em torrão productivo, o silencio em bulicio, a fome em fartura.

N'esta obra de civilisação, tem principalmente por companheiros a oliveira e o pinheiro, e esta trindade vegetal tem sido a providencia dos portuguezes.

Abençoada vinha: — dizem, os que conhecem o nosso paiz, embora os nescios repitam: abençoado clima.

CONCELHO DE THOMAR

I

A formosa cidade de Thomar está situada, perto das ruinas da antiga Nabancia, sobre a margem direita do rio Nabão.

Directamente ligada com a linha ferrea do norte, que une as cidades de Lisboa e Porto, e apenas distante seis kilometros da estação de Payalvo, parece haver sido ali posta pela natureza, como especimen de ridentes galas, e das suas mais esplendidas manifestações.

Assente sobre uma planicie fertil em riquezas naturaes, e adormecida pelo brando susurrar das aguas do Nabão, como que chora ainda pelos antigos moradores do convento de Christo, que, n'outras eras, lhe dilataram a fama e vincularam o seu nome ao nome d'ella. O silencio, quasi sepulchral que a enluta, parece o echo da solidão repercutido nas abobadas desertas, que servem de moradia ás cinzas dos templarios.

A indole melancolica e indolente dos seus habitantes, casa-se apositamente com o recolhimento que inspiram os choupos e os salgueiraes, suavemente reclinados por sobre as tranquillas aguas em que tremulos se debuxam.

Cercada de collinas, rodeada de monumentos antigos, parece, com os olhos n'elles, ter adormecido para a vida do futuro.

Por entre aquelle esplendor natural de fórmas, vê-se ainda as ruinas que lhe foram berço, como, no cadaver, se palpam e encontram as arterias, onde circulára a vida.

Acordada a espaços do seu lethargo profundo pelos esforços dos operarios da civilisação moderna, levanta-se attonita para emfim descer ao tumulo, qual fibra galvanisada, que cessa de agitar-se, logoque a corrente galvanica se dissipe.

As suas fabricas, que podiam convertel-a n'uma cidade robusta, sadia e venturosa, deixam á mingua esterilisar os braços, e negam trabalho ás proprias aguas do Nabão, que pranteia tambem a desgraça de seus filhos.

O silvo da locomotiva, signal precursor da vida industrial das povoações modernas, adverte-a de que é chegada uma nova era; porém ella, que não comprehende a sua epocha, fica, como o Tantalo da mythologia, com agua aos pés sem nunca apagar a sêde, com os fructos em derredor, que deixa fugir das mãos.

Triste formosura a de Thomar, formosura que fascina e ao mesmo tempo compunge, que nos attrahe e conjunctamente repelle, formosura cuja imagem não se apaga da idéa, mas que não prende o coração nem nos inspira saudade.

Um dia virá talvez em que seja deveras formosa esta lindissima terra. É preciso que o rosto dos seus filhos seja espelho, em que se reflictam as alegrias do campo, que essas almas possam sentir o que a vista lhes revela, que a um tempo sorriam a terra e o trabalhador que a revolve. Antes não o será.

O concelho de Thomar tem 5:715 fogos. A sua população é de 21:699 almas.

Está dividido em doze freguezias, cuja importancia vinicola não é em todas a mesma.

Ali não avultam extensas propriedades nem se revela a cultura aperfeiçoada. Os vinhedos dispersos e entremeiados de outras plantas, apparecem revestindo os campos, e quando se acham seguidos, dividem-se em pequenos talhões que são de donos differentes.

As vinhas de maior extensão superficial ficam situadas em Santa Maria dos Olivaes. De relance dá na vista o seu tratamento descuidado, que nos deixa antever o pouco desvelo dos proprietarios.

Em Olalhas e na freguezia da Serra abundam tambem os vinhagos, principalmente n'esta, aonde se acham dispostos em taboleiros ou aocalcos feitos sobre as encostas das collinas cujo rapido declive exige aquella disposição.

Espectaculo mui curioso nos offerece toda a Serra, assim dividida em *quarteis* murados de pedra solta. Não havendo abundancia de pedra, aproveitam, para segurar a terra, mólhos de vides, que collocam em cruz á borda dos talhões.

A vinha, retalhada em taboleiros e disposta em degraus, segura-se n'aquelle solo de pequena espessura, por meio d'esses parapeitos de pedra solta ou com *enceiros* de vides.

Os viticultores compõem estes com as varas da poda. Enterram-nas no solo, e cobrem-nas com uma camada de chão, empregando unicamente aquellas varas que não dão signaes de vida, pois n'outro estado concorreriam para definhar a vinha, roubando-lhe os alimentos.

As vides que apodrecem, substituem-nas por outras, e algumas que rebentam e chegam a fructificar, augmentam a colheita, embora prejudiquem o vinho.

Segue-se, logo depois, a freguezia da Junceira, cujo solo menos accidentado já permitte as vinhas pegadas, e abaixo d'esta, figuram, pela ordem decrescente de importancia: Payalvo, S. Silvestre, S. Miguel, Asseiceira, Alviobeira, Casaes e Sabacheira.

Os provadores distinguem dois typos de vinho, ou para melhor dizer tres, que são: o vinho da Serra, Olalhas e Junceira: o vinho de Santa Maria dos Olivaes, e o das restantes freguezias.

O vinho branco encontra-se na Serra, e com especialidade em Olalhas.

O vinho da Serra, de todos o mais fallado, é muito alcoolico artificialmente, delgado, palhete, côr de cravo escuro, aromatico com cheiro de maçãs camoezas, e maduro.

O vinho das outras freguezias é tambem palhete, mais brando que o antecedente, menos encorpado, côr de bago de romã desmaiada, saboroso, algum tanto aromatico e pouco duravel.

O vinho de Thomar da freguezia de Santa Maria dos Olivaes, é bastante alcoolico naturalmente, coberto, pouco aromatico, muito tanninoso, e alguns demasiadamente retintos.

Dão seus ares de familia dos vinhos do Cartaxo e da Chamusca.

O mercado dos vinhos de Thomar é muito restricto. Têem apenas consumo na propria localidade em que se fabricam, e nas cidades de Leiria e de Coimbra.

O torrão vinhateiro, geologicamente considerado, é em parte similhante ao dos concelhos do districto de Santarem. Já o anno passado o dissemos, pois a partir dos valles da Cardiga e Naleão, e bem assim nas vizinhanças da cidade de Thomar, torna a apparecer o mesmo solo que se encontra ao norte e ao poente de Torres Novas.

Não bastam porém aquellas indicações, e por isso já vamos ver que os vinhos d'ali, como em toda a parte acontece, são influenciados pelos terrenos de uma maneira sensivel, e muitas vezes de facil verificação.

Aos tres typos de vinho, conhecidos em Thomar, correspondem tres especies differentes de solo.

Da foz do Zezere para o norte desenvolve-se uma faxa de rochas schistosas, que é limitada a oeste por formações sedimentares mais modernas.

As camadas de schistos argillosos, que a compõem, estão em diversos pontos muito alteradas pela acção das rochas igneas. Manifesta-se esta mudança pela presença da mica em maior proporção, e pela abundancia do feldspatho e do quartzo, o que dá origem a transformarem-se os schistos em alguns logares n'uma rocha de aspecto gneissico.

Tambem apparece, interstratificado n'estes schistos, um calcareo crystallino cinzento, e camadas de cal schisto da mesma côr, que por successivas transições se converte nos schistos argillosos.

Os *elementos* feldspathico, quartzoso e calcareo, provenientes da decomposição d'estas rochas schistosas, contribuem, em maior ou menor grau, para formar o solo vegetal da faxa que indicámos. É n'elle que se acham plantadas as vinhas da Serra. Este solo tem pouca espessura, em virtude da excessiva dureza das rochas que o compõem, da sua difficil desintegração, e pelo rapido declive das encostas que elle reveste.

O relevo é bastante pronunciado. Começa logo no Tejo um grupo de collinas, ao qual se succede para o norte o terreno monticulado, que se dilata até Ferreira e Figueiró dos Vinhos.

Ao poente d'esta faxa schistosa, e no seu extremo meridional, desce subitamente o terreno, e forma-se uma depressão que vae até as vizinhanças de Thomar; a sua composição lithologica, como acima dissemos, tambem muda. São as camadas arenosas e margosas do periodo quaternario que constituem o fundo d'esta depressão, cobertas em algumas partes por depositos alluviaes de data mais recente, similhantemente á zona onde se produzem em Santarem os vinhos do campo, e até certo ponto, dando como ella, vinhos delgados ingratos ao paladar e de pouca valia.

Ao poente da cidade de Thomar e contiguo a ella, ergue-se o escarpado flanco direito do valle do Nabão, que é constituido de camadas margosas e calcareas. D'ali até a linha ferrea, quer sobre a estrada de Ourem, quer sobre a de Payalvo, predominam quasi exclusivamente estas camadas; mas já não acontece o mesmo para os lados da Guerreira, Asseiceira, Alviobeira e Sabacheira, pontos situados ao sul e ao norte da cidade de Thomar, porque ahi os grés ferruginosos quaternarios são frequentes, e tanto chegam a predominar, que dão ao solo composição e caracteres inteiramente diversos dos que tem para oeste e sudoeste da referida cidade.

Apesar da differente composição mineral d'estes terrenos, qualquer d'elles recebe bem os bacellos, e a vinha prospera com facilidade, quer se procure terra já cultivada ou se aproveite a terra inculta e coberta de mato.

Nas terras cegas de mato bravio é costume romper os maninhos com *borralheiras*.

Chamam-se *borralheiras*, ás medas de mato que se espalham pelo chão, e que se levantam sobre elle com pequenos intervallos, e ás quaes se lança fogo tendo cuidado de cobril-as previamente com terra, deixando-lhes apenas uma abertura lateral e inferior, isto é, um respiradouro que permitta o propagar-se a combustão lenta e gradualmente.

As borralheiras fazem lembrar o processo ordinario da carbonisação da madeira com o fim de obter o combustivel ordinario. Consiste a differença, em que, n'estas, só se aproveitam as cinzas, que hão de fertilisar o solo.

Em algumas freguezias são de muita importancia, e consideram-nas de grande efficacia no amanho, chegando a encontrar-se para cima de seiscentas n'uma extensão de terreno não superior a uma geira.

O solo alastrado d'estes famosos mamillos, parece-nos revolvido por toupeiras gigantes e abrasado por cyclopes pigmeus.

No todo, afigura-se-nos que estamos vendo uma região vulcanica phantasiada por Swift. Surprehendente miniatura!

Servem as borralheiras para substituir os estrumes, e são principalmente empregadas nas terras humidas e pantanosas, convindo fazel-as no estio.

Tambem se usam nos terrenos fracos, aproveitando o mato proprio da terra a que se applicam.

Nas terras fortes e humidas, aonde vegeta muito uma herva, cujo nome pittoresco é *ortelã de burro*, preferem fazer uma cava profunda, destruindo o vegetal damninho pela *rotura de greta*, que consiste em levantar o solo de leiva, e mais fundo ainda que o faz a charrua.

Fazem-se as borralheiras, principalmente, nas freguezias da Magdalena, onde se utilisa a urze, o tojo e a torga; em S. Miguel, onde ha abundancia de mato grosso, como a aroeira e o carrasco; na Junceira e em Santa Maria dos Olivaes (Thomar), sendo n'esta ultima freguezia que menos se usam.

Podem compor-se de qualquer mato, herva, lenha, ramos de arvores, sendo as terras fortes, como é facil de presumir, as que menos carecem d'este preparamento.

Os melhores especialistas das borralheiras vivem na freguezia de S. Miguel. Começam por cavar a terra grossa, abrindo uma praça redonda com meio palmo de profundidade (0m,11) para endireitar o solo. Depois fazem um monte de lenha com a configuração da praça, cercam-no á roda de paredes de leiva, até formarem uma abobada como a de um forno. Destacam em seguida uma das maiores leivas do lado d'onde bate o vento, e a abertura que ella deixa é a bôca do forno. Ateiado o fogo, tapam a abertura da borralheira com a mesma leiva que fica servindo de porta, deixando aos lados um pequeno respiro; emquanto o fogo se propaga impede-se a respiração, em volta da pequena meda, conchegando e quebrando as leivas com enchadas e deitando terra por cima. Quando o mato está completamente abrasado, cobre-se o monte com mais terra para abafar o calor. Mal termina a combustão, que dura por muito tempo, desfaz-se o monte e espalha-se pelo chão na occasião proxima de fazer a sementeira ou antes das chuvas, ligando as cinzas com a terra que não foi queimada.

As borralheiras usam-se muito nos campos destinados á cultura dos cereaes, e quando se fazem para as vinhas, como vi em Santa Magdalena, no anno seguinte ao da borralheira, semeia-se o campo de trigo. Se o anno não é excessivamente secco, dá abundante colheita, porém o trigo obtido produz menos obra em pão, do que o creado em terra propria de cereaes, e a fecundidade do solo esgota-se muito depressa.

Depois planta-se o bacello abrindo manta com tres palmos de profundidade (0,66) e seis de largura (1,32); esmanteia-se e corta-se a vara, deixando-lhe fóra da terra tres ou quatro olhos.

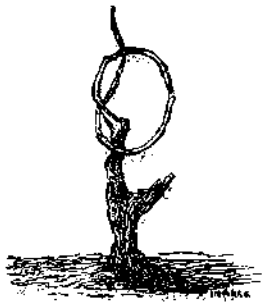
Os terrenos que não estão de mato e que se querem plantar de vinha, surribam-se simplesmente no verão.

No segundo anno da plantação dos bacellos, deixam-nos de ramalhosa; no terceiro cortam-nos rentes, ao que chamam *assentar* o bacello: excavam depois ficando a vara com um olho só fóra da terra.

No quarto anno podam-nos já, deixando-lhes um até dois olhos da vara nova, e a isto se chama *ficar á vista*. No quinto anno considera-se a vinha feita. É costume annualmente cavar os bacellos.

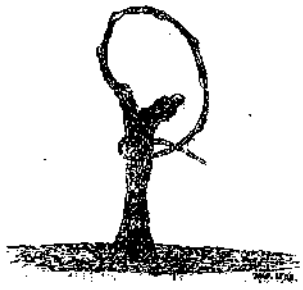
A poda da vinha velha costuma fazer-se deixando a vara com quatro até sete olhos. Começa em novembro e termina em março, sendo a melhor poda a de janeiro.

Conhecem duas empas, a de *rodilha* (fig. 9), que é exactamente a en-



(Fig. 9.ª)

vidilha de Torres Novas, e a de junca (fig. 10), que não é senão uma empa de argola.

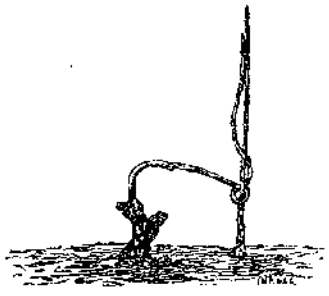


(Fig. 10.ª)

Se alguma cepa se desempa na occasião da cava, espetam na terra uma canna ou tutor ao qual prendem a vara pela extremidade. Outras vezes enterram a ponta da vara no chão fazendo arco e poupam a estaca.

No primeiro anno em que o bacello é erguido, tambem se usa esta empa, tal qual a descrevi ou com a modificação seguinte: enterram na vi-

nha (fig. 11) uma estaca, afastada 1,5 ou 2 palmos do corpo da cepa, se-



(Fig. 11.ª)

gundo o comprimento da vara, puxam esta quasi horisontalmente, e enroscam-na no mourão atando-a em cima com junca.

A cava é a raso, feita de março a maio. Quem amanha bem, e póde fazel-o, cava, em fevereiro, a monte e arrasa em abril.

A plantação de mil bacellos faz de despeza 8$000 a 10$000 réis, e não havendo *oidium*, um milheiro de plantas produz uma pipa de vinho, logoque attinjam o estado normal.

Os salarios da poda e da empa regulam por 200 e 240 réis, Os da cava andam por 320 réis. A vindima faz-se pelo salario de 100 réis diarios.

O vinho da Serra, creado nos schistos, nos annos fartos, vende-se bem, e por preço superior ao de todos os vinhos da localidade; nos annos famintos, todo o vinho do poente de Thomar atravessa o Nabão, e depois de naturalisado na Serra é vendido como se d'ali o fôra.

Apesar da pequena espessura dos terrenos da Serra, n'elles se criam, alem do vinho, o pão, o milho, a fava, as batatas e as hortaliças, que o cultivador não póde ir procurar a outra parte.

Os serranos costumam puxar as cepas até a altura de 1^{m},5 (proximamente 8 palmos). Pela natureza do terreno, vêem-se obrigados a plantar o bacello a pequena profundidade, seguindo depois no seu tratamento as praticas conhecidas. Ali se verifica o axioma de que a fructificação é tanto mais rapida quanto a cepa se enterra menos profundamente no solo.

As varas dos bacellos ficam ás vezes só com dois olhos na terra, e note-se bem que a vinha resiste á temperatura dos mezes de verão, e chega a ser velha sem difficuldade.

Usam na vinha feita a poda comprida. Fazem-na em novembro, e empam de *rodilha* ou de *junca*. Cavam a raso e raspam rarissimas vezes. Preferem a empa de junca e até dizem que deviam ser arrancadas todas as cepas que a não merecem.

Algum dia tambem desfolhavam, porém hoje entendem que não é preciso fazel-o. Não são por certo as condições climatologicas actuaes tão diversas das passadas, que nos dêem a rasão do facto. Muitos o não fazem por se pouparem ao trabalho da desfolha, comtudo ouvi dizer aos serranos: «que a parra é a camisa da uva, e que por aquelles montes não era costume o andar sem camisa. O que guarda o frio guarda a calma, e todos receiam que a vinha se constipe, passando do calor do dia ao frio da noite».

II

Começou a patentear-se bem visivelmente o *oidium* em 1853, causando estragos analogos aos que tem produzido por toda a parte. A media da producção, nos cinco annos anteriores a 1850, foi de 7:710 pipas, e nos cinco annos posteriores a 1858 baixou a 2:690.

Foi portanto a diminuição de um terço, subindo o preço do vinho na rasão inversa. No primeiro periodo era de 12$300 réis, e no segundo elevou-se a 30$700 réis.

De 1861 a 1866 tem oscillado a producção entre 2:000 e 3:000 pipas, e em 1865 subiu a 4:200. O valor approximado de uma pipa de vinho na adega do lavrador é de 27$000 a 30$000 réis, e a despeza da producção por pipa de 25 almudes não passa de 7$500 réis.

O anno mais escasso de vinho foi o de 1856, em que a colheita desceu a 1:155 pipas. Realmente desde o apparecimento do *oidium* foi esta a epocha de mais triste recordação para os vinhateiros. Durante este periodo enriqueceram as freguezias de S. Miguel, Magdalena e S. Silvestre. A de Olalhas empobreceu.

As terras fortes e as boas castas sempre são as mais soffredoras. O boal cachudo, o moscatel e o castellão fartam-se de padecer.

Ninguem enxofra, porque não ha bons exemplos. Dois ou tres proprietarios que enxofraram mal as suas vinhas, levaram o desanimo a toda a povoação, tal foi o resultado d'essas experiencias! Comtudo, no caminho de Payalvo para Thomar, no logar de Sem Solues, encontrei um proprietario que enxofra as vinhas com regularidade, e que não está arrependido de o fazer[1].

[1] As barricas do enxofre, podem ser vantajosamente transformadas em cestos de vindima e celhas economicas de adega.

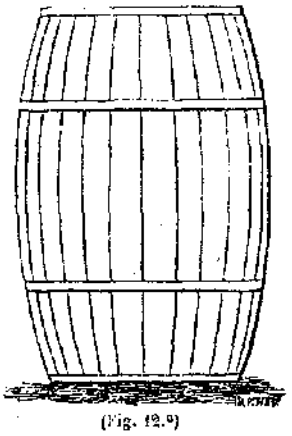
Cada barrica dá um cesto e uma celha, e estas vasilhas, alem da duração, que é muito superior á dos cestos vindimos, podem prestar durante o anno muitos serviços aos vinhateiros, tendo sobre os utensilios ordinarios da vindima a superioridade de não deixarem entornar o mosto.

Os vinhateiros de Thomar entendem que o verdadeiro enxofre da vinha é não lhe dar a molestia.

III

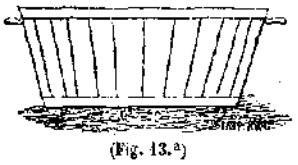
As castas de uvas que entram no fabrico do vinho de Thomar são, com pequenas variantes de denominação, as conhecidas em Santarem, Cartaxo e Torres Novas.

Cortando a barrica (fig. 12) pelas linhas pontuadas, a parte superior formará a celha



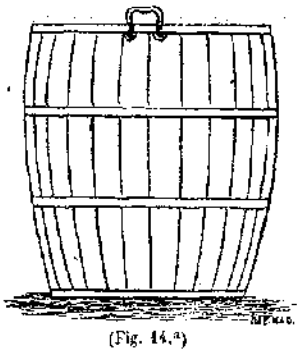
(Fig. 12.ª)

(fig. 13), e a inferior o cesto (fig. 14). Para vedarem melhor (fig. 14) amparam-se com aduellas de ferro, e enchem-se de agua para incharem alguns dias antes da vindima.



(Fig. 13.ª)

As azas do cesto podem fazer-se de vime (fig. 14), e para se não desmancharem



(Fig. 14.ª)

sustentam-se por dentro com junco ou vime mais fino. A aza do cesto deve ter a folga necessaria para entrar livremente a mão do trabalhador.

Nos vinhos de Santa Maria dos Olivaes, predominam o castellão preto tinturreiro, preto Martinho e bastardo, e bem assim as castas brancas, malvasia, castellão branco, borra mosca, almafego e Fernam Pires. As melhores castas cultivam-se sempre em menor quantidade.

Nos vinhos da Serra empregam Fernam Pires, boal cachudo, carniceiro, almafego e uva ratinha e tambem o castellão, o tinturreiro, molar grosso, arinto e malvasia.

Figuram n'este vinho com nomes novos as castas Diogo da Paz, Jean Eannes preto, alfrocheiro, cachudo de pé preto.

Entre as castas ordinarias filiam-se a sabacheira ou mulata, bandogo, verdelho, salgueiro e borra mosca; e como productoras de uvas grossas ou de mesa, citam-se a malvasia serodia, formosa, talaveira, mortagoa e escabellado.

O castellão preto é pura os serranos a uva de melhor dom. Nas terras fortes a vara d'esta videira tem elos compridos, olhos regulares e fechados, veias abertas e côr de canella. Actualmente apparece negra por effeito da molestia.

Nas terras fracas apresenta os mesmos caracteres, com a differença que os elos são curtos e os olhos mais fechados.

ROSEAMENTO DOS ACIDOS E DO ASSUCAR DE ALGUMAS CASTAS

Localidade	Data da experiencia	Nomes das castas	Acidos	Assucar
Santa Martha....	22 de setembro...	Castellão	0,4901	23,20
		Mortagoa	0,3548	24,50
		Fernam Pires.....	0,4333	27,66
		Uva ratinha.....	0,5303	25,40

Difficultosamente alcancei estes quatro specimens para fazer os ensaios. Das uvas da Serra pedi e esperei debalde que me trouxessem alguns cachos para as mesmas experiencias.

IV

A vinificação adoptada no concelho de Thomar, apresenta, segundo a opinião das pessoas da localidade, dois typos; um peculiar á freguezia da Serra, Olalhas e Junceira, e outro á freguezia de Santa Maria dos Olivaes (Thomar).

Na Serra, Olalhas e nas freguezias já especificadas, fazem-se vinhos palhetes, sendo o vinho branco mais abundante em Olalhas; em Santa

Maria dos Olivaes, alem dos vinhos palhetes alguns ha que são retintos, e por isso ali distinguem dois processos, feitoria inteira e meia feitoria.

O exame a que procedi, deixou-me convencido, de que pelo menos na actualidade, em toda a parte se fabrica vinho palhete. Por excepção se encontra algum proprietario que faça vinho de feitoria, o qual não sendo exportado, difficilmente encontra comprador. O vinho tinto da Serra tambem me parece que se fabrica por processo igual ao das outras freguezias, havendo em todos os cultivadores o desejo de approximar os seus vinhos dos da Serra, que são os que têem melhor nomeada.

A vindima executa-se de 15 de setembro em diante. Outr'ora nunca se fazia senão depois do dia 20, e este anno realisou-se nos primeiros dias de setembro. Tão cedo foi que no dia em que parti de Lisboa já estavam as vinhas quasi despovoadas de fructos.

No intuito de tornar mais facil a descripção, consideraremos em separado cada um dos processos seguidos para obter os tres typos de vinho. Pelo seu estudo veremos, como ha pouco dizia, que não ha senão um processo de fabricar vinhos palhetes, adoptado em todas as freguezias excepto na de Santa Maria dos Olivaes, onde se prepara algum vinho retinto e tanninoso, por modo diverso.

O vinho tinto de Santa Maria dos Olivaes, chamado vinho de Thomar, quando é coberto e carregado de côr, fabrica-se pelo processo de feitoria. Cortam as uvas durante dois ou tres dias, deixam-nas igual tempo a aquecer nos lagares, e depois fazem a pisa, que nunca dura menos de quarenta e oito horas.

Obtido o mosto, segue-se a fermentação que corre entregue a si até que a balsa comece a descer; n'esse momento envasilham-no.

São rarissimos os lagares onde se vinifica por este modo; quasi todos os proprietarios fazem vinhos palhetes de consumo, de pouca duração é verdade, mas que nos annos de escassez imitam os vinhos da Serra, cujo pedido é maior.

Os vinhos palhetes de Thomar podem fazer-se, seguindo exactamente a vinificação posta em pratica pelos serranos, ou modificando, como presenceei, o processo de feitoria que dá os vinhos cobertos.

Vi, por exemplo, preparar o vinho palhete procedendo á vindima por espaço de quatro dias sem escolha de castas, e com predominio de uvas brancas.

Cheio o lagar juntaram a 20 cestos de uvas 3 almudes de agua antes da pisa, durando esta vinte e quatro horas, e depois 4 almudes de agua-pé no acto de envasilhar o mosto já fermentado. Ora é necessario saber-se que 20 cestos de uvas produzem 1 pipa de vinho. Á pisa seguiu-se meia noite de levante, que equivale a seis horas de descanso nos lagares.

Este processo, que não é muito vulgar, está sendo adoptado por al-

guns vinhateiros que se têem na conta de bons fabricantes; 1 pipa de vinho ao passar do lagar para o tonel augmenta 7 almudes — 7 almudes de agua do Nabão, que por milagre do vinhateiro se convertem em vinho.

O vinho de meia feitoria não differe muito do vinho de feitoria inteira. Tem apenas menos tempo de pisa e de levante, sendo, para assim dizer, uma transição entre o processo de feitoria e o dos vinhos palhetes. No tempero das castas empregam mais uvas brancas, porque os lavradores estão persuadidos que estas, em vez de augmentar a côr, a diminuem, quando é sabido que dentro de certos limites podemos com ellas conseguir exactamente o contrario.

O vinho de Thomar de meia feitoria, tendo boa apanha, boa escolha e vindima pelo S. Miguel, faz-se com vinte e quatro horas de pisa, e o descanso necessario para a balsa subir. Tem metade da pisa do vinho de feitoria, algumas horas de levante, emquanto que aquelle só é envasilhado quando a balsa começa a descer.

Os que fazem vinho palhete adoptam o processo da Serra, com a differença que não aguardentam tão exageradamente.

Nos annos seccos e quentes é costume deitar no lagar 1 cantaro de agua por camada de uvas, e tantos cantaros vasados com regadores quantas as camadas. Deixam depois descansar vinte e quatro horas até que a uva inche e absorva a agua.

Actualmente é diminuta a producção dos vinhos de feitoria completa: não excede 100 pipas.

Obtem-se o vinho branco, pisando a uva de bica aberta e envasilhando immediatamente o mosto. Para evitar a gordura alguns dão ao vinho branco cortimenta de vinte e quatro horas.

Passemos agora ao vinho da Serra.

Faz-se ali a vindima sem escrupulo, e a sua epocha é com pouca differença a fixada para as outras freguezias.

O vinho branco vindima-se depressa, pisa-se em lagariças por duas ou tres horas, envasilha-se e espreme-se o pé, distribuindo pelos toneis o mosto que d'elle escorre. Se a uva não póde ser immediatamente pisada por falta de despejos, conservam-na em esteiras com muita cautela para que não apodreça; o que se pratica não systematicamente, mas por penuria de lagares e com medo dos ratoneiros. Ninguem segue este preceito de guardar as uvas tres ou quatro dias com o intuito de aperfeiçoar a saccharificação, nem tão pouco o adoptam porque reconheçam ser a pisa menos difficil, a fermentação mais prompta, o vinho mais generoso, e de conservação mais facil.

O vinho palhete da Serra é composto de uma parte de uvas tintas e de duas partes de uvas brancas. Vindimam as castas separadamente, porque a preparação d'este vinho compõe-se de duas operações distinctas.

Deitam no lagar ou lagariça a uva branca e pisam-na de bica aberta; o mosto que escorre envasilham-no immediatamente nos toneis, addicionando-lhe depois o mosto que se tira do cango, no momento em que se põe o pé á vara.

A uva tinta, que forma ou ha de formar parte constituinte do mesmo vinho, é desengaçada á ciranda para dornas, e o mosto obtido fica dentro d'ellas a curtir por dois ou tres dias e ás vezes por mais tempo, havendo o cuidado durante este periodo de calcar a balsa e mergulhal-a com rodos de madeira.

Então juntam os mostos, isto é, passam para o tonel, em que já está ha dias o mosto branco, o mosto tinto, acompanhado do competente bagulho que as grades da ciranda deixaram passar.

Esta juncção fazem-na quando o mosto tinto ainda está doce e pouco alcoolico. Tem por fim córar o vinho dos toneis e não se desperdiça o bagulho, porque elle é, assim aproveitado, a palheta a que recorre o vinhateiro da Serra para dar ao seu vinho cambiantes de feição.

Mais ou menos esbatido, retinto ou descorado, tudo o que diz respeito á côr, é obra do bagulho que se afoga no tonel. Com melhor fundamento que os de Santarem, deveriam os vinhateiros da Serra chamar ás dornas *tinteiros*.

Concluida a tarefa e feita a mistura, levanta-se o bagulho em virtude da fermentação tumultuosa, espreita pelo batoque ao chegar acima, e como se fôra impellido por movimentos peristalticos das paredes que o comprimem, sáe pela bôca do tonel, expande-se pelo costado da vasilha, e vem cair no chão, onde simula exactamente carga alijada por algum estomago enfartado.

Assim que o mosto pela fermentação tumultuosa se desembaraça do excesso de bagulho, os serranos trepam aos toneis, e com uma vara de salgueiro rásgada ou fendida em quatro tiras, que se fecham ao entrar na vasilha, e que se abrem, formando leque, depois de passar o batoque revolvem o mosto e afundam a balsa. Fustigam o vinho com disciplinas de salgueiro pela manhã e á noite. Todos os dias durante uma semana, que tanto dura este castigo. A agitação é de cinco minutos de cada vez.

Ao mesmo tempo para abrandar a furia ao vinho, abafam-no com aguardente ordinaria obtida de borras. Estão convencidos de que o mosto deve ferver pouco, e que só o alcool lhe póde diminuir a fervença.

Ao cabo de oito dias tudo se tem transformado. Abranda a revolta, e acalma a tormenta. O serrano desce do seu throno, depõe ao canto da adega o chicote dos vinhos, e, de ouvido collado aos tampos da vasilha, percebe pela chiadeira do mosto que o bagulho, sem força para sobrenadar, impellido agora pela gravidade, vae sepultar-se no fundo do tonel deixando á descoberto o vinho já fermentado. O mosto, que perdeu o cha-

péu, fica na vasilha com grande espaço em aberto, durante todo o periodo da fermentação insensivel ou lenta e até a epocha de o julgarem feito.

Não se atestam as vasilhas, porque é cousa sabida, os toneis *em aberto* provam melhor[1]! A final chega o S. Martinho, tapam-nos então, provam os vinhos, aguardentam-nos, e ainda d'esta vez ficam por atestar!

Se o vinho sáe pouco corado, juntam-lhe *tinta*, que é formada de vinho tinto e de um quartão de aguardente (1/4 de almude) por pipa.

Quando a venda se effectua antes de janeiro, deixam-no sobre a mãe, aliás trasfegam-no em dia sereno e aguardentam-no de novo. A aguardente é a obtida das fezes e do bagulho.

Em março ou abril, logoque o calor aperte, põe-se em limpo com um quartão de aguardente, devendo advertir que, durante o periodo da fermentação tumultuosa, deitam aos poucos aguardente para dentro do tonel, e n'isto proseguem emquanto o vinho está a ferver, e depois de fervido.

O uso geral consiste em aguardentar o vinho todos os mezes, na proporção de tres canadas por pipa, e d'esta maneira difficilmente se estraga. Nem prescindem do alcool quando encontram o vinho em bom estado.

Os supersticiosos deitam nos toneis quartos de carneiro, marmellos, peros e outras especiarias.

Tambem pelo S. Martinho, quando o vinho não aclara, mas que se vê estar cozido, provam-no; e se tem substancia, addicionam a uma vasilha de quarenta almudes um almude de agua. Depois tapam o batoque.

No dia seguinte está claro, porque a agua lhe amansou a bravura, que se oppunha á clarificação; juntam-lhe mais aguardente para que recupere a força que perdêra.

Empregam duas qualidades de aguardente com diversa graduação, uma de 35° ou forte, outra de 25° ou fraca, feita em alambique pequeno. Esta coze-se melhor com o vinho, dá-lhe paladar; a outra tira-lh'o.

Confirmemos agora experimentalmente esta aguardentação extraordinaria de que são victimas os vinhos de Thomar.

[1] É difficil conciliar esta pratica com as observações dos vinhateiros, que asseveram, com bons fundamentos, ser util evitar o desprendimento do acido carbonico e a sua substituição pelo ar atmospherico, circunstancia esta de que depende muitas vezes a conservação do vinho.

O oxygenio do ar póde beneficiar os vinhos já feitos quando, enlojados muito cedo, a fermentação não chegou a completar-se; todavia a acção do oxygenio tem limites, e ninguem ha que não aconselhe atestar os toneis, fazendo desapparecer o vasio que se produz por evaporação do liquido. Ao principio devem atestar-se todos os dias, depois de dois em dois dias, de quatro em quatro, e finalmente de oito em oito até a trasfega.

Se os vinhateiros de Thomar não deixassem os toneis *em aberto* até tão tarde, talvez que o vinho não soffresse com isso, porque o acido carbonico que d'elle se desprende póde protegel-o por algum tempo, deixando de o perseverar á medida que se mistura com o ar atmospherico.

Vinho palhete da Serra, 1866:

Densidade	0,986
Acidos	0,6615
Alcool	16,2

Vinho palhete de Santa Maria dos Olivaes:

Densidade	0,985
Acidos	0,7840
Alcool	16,5

Vinho de meia feitoria de Santa Maria dos Olivaes:

Densidade	0,987
Alcool	15

Vinho palhete de Santa Maria dos Olivaes:

Densidade	0,982
Acidos	0,7350
Alcool	15,9

Vinho branco de 1861, alcoolico, encorpado, um tanto alambreado, aromatico e secco:

Densidade	0,980
Acidos	0,5881
Alcool	22,2

Vinho tinto de Santa Maria dos Olivaes, 1866:

Alcool	15,7

Outro, 1866:

Alcool	13,6

Vinho branco de 1866:

Alcool	15,9

Vinho branco maduro de 1865, freguezia de S. Miguel:

Alcool	20,9

Vinho tinto de Santa Maria dos Olivaes:

Alcool	14,5

As adegas e lagares não merecem que nos demoremos com a sua descripção. Alguns são soffriveis, e na Serra ha uma adega subterranea em boas condições.

Os vinhos da Serra poucas vezes engordam, não costumam referver e azedam difficilmente. Os das outras freguezias são atacados, alguns annos, de gordura e refervura.

Aproveitam o refervido deitando pelo batoque uma quarta de sal commum por trinta almudes de vinho. Fica prompto em vime e quatro horas, mas é preciso vendel-o á torneira, passando da vasilha para o estomago dos consumidores.

Affirmaram-me, mas não pude crel-o, que a gordura se combatia com clara de ovo, gomma de peixe e aguardente. É por força engano.

Os vinhos azedos apparecem principalmente, quando a vindima e a vinificação se não fazem com esmero e apuro.

Os processos de vinificação adoptados pelos vinhateiros de Thomar, são inteiramente similhantes aos que n'outras localidades temos descripto, excepto o processo dos vinhateiros da Serra que a pouco e pouco tem penetrado em quasi todas as freguezias do concelho, e até n'aquellas que outr'ora fabricavam vinhos retintos e tanninosos.

Será portanto d'este que nos occuparemos em especial, embora os vinhos da Serra sejam apenas conhecidos nas cidades de Leiria e de Coimbra.

Confesso que estes vinhos me deixaram impressão agradavel, e se não fôra o excesso de alcool que n'elles ha, não teria duvida em affirmar que são dos melhores entre os vinhos da sua classe, por serem muito aromaticos e saborosos. Concorre, em parte, para este resultado, o fazer-se a vinificação em toneis, e como as uvas pouco se demoram no lagar, o mosto não tem tempo de perder as suas qualidades; todavia não me parece que a feitura dos vinhos da Serra seja isenta de defeitos.

Começam os erros com a vindima e repetem-se durante toda a marcha da vinificação.

Se eu fôra vinhateiro em Thomar, e possuisse vinhedos na Serra, havia de introduzir algumas modificações no processo actual, das quaes resultaria o realce das boas qualidades que o vinho já hoje possue, e o apparecimento de outras que não tem.

Seria muito mais escrupuloso na escolha das castas e no seu tempero, dando preferencia á malvasia de Torres Novas, ao Fernam Pires, boal cachudo, arinto e almafego. Das variedades pretas preferiria o castellão, o preto mortagoa, molar grosso, castiço e preto Martinho.

Auxiliado pelos dotes d'estas castas, que ali são conhecidas, começaria por vindimar a uva tinta na proporção conveniente para dar ao vinho a côr de cravo escuro, que bem vae aos vinhos alimenticios e de mesa. Feita a vindima da uva tinta no seu perfeito estado de maturidade, nunca antes dos fins de setembro, procederia á pisa completa e perfeita de todas as castas, aproveitando o bagulho, a grainha e algum engaço mais passado da

uva tinta para córar e tanninar os mostos, e o bagulho da malvasia e Fernam Pires para aromatisar melhor o vinho.

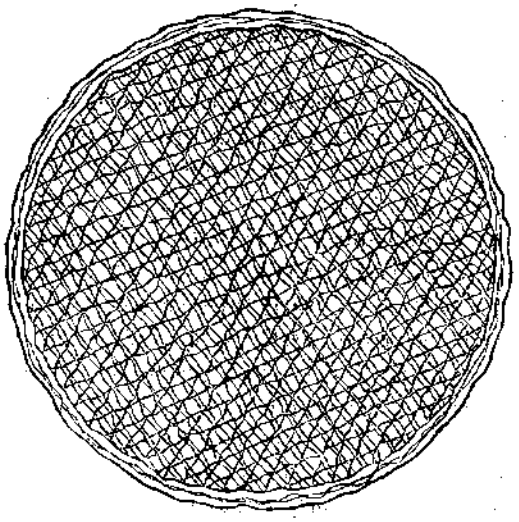
Este resultado poderia obter-se com facilidade, desmanchando rapidamente para dornas e á ciranda a malvasia, Fernam Pires, e a uva tinta, e pisando ao mesmo tempo no lagar as outras castas, de que não queremos senão o mosto.

Arejadas bem as duas porções de mosto componentes do vinho, e perfeitamente batidas para as tornar homogeneas, quando ambas ainda se acham em igualdade de circumstancias, e apenas em começo de fermentação, introduziria o mosto obtido nos lagares dentro das vasilhas, espremendo o pé á vara, e em seguida juntar-lhe-ia o mosto tinto com todo o bagulho.

Approvo a presença do bagulho, porque dá força ao vinho, aroma, sainete e tannino, etc., e escolho a malvasia e Fernam Pires, alem do castiço, molar, grosso castellão, etc., porque estas castas brancas são muito aromaticas.

Depois, em logar de usar dos toneis, talvez empregasse dornas de dimensões variaveis e cobertas, que podessem, quanto á acção ulterior do ar, no momento em que ella se torna desnecessaria e até prejudicial, fazer o mesmo effeito que os toneis, aonde as operações são de certo muito mais difficeis.

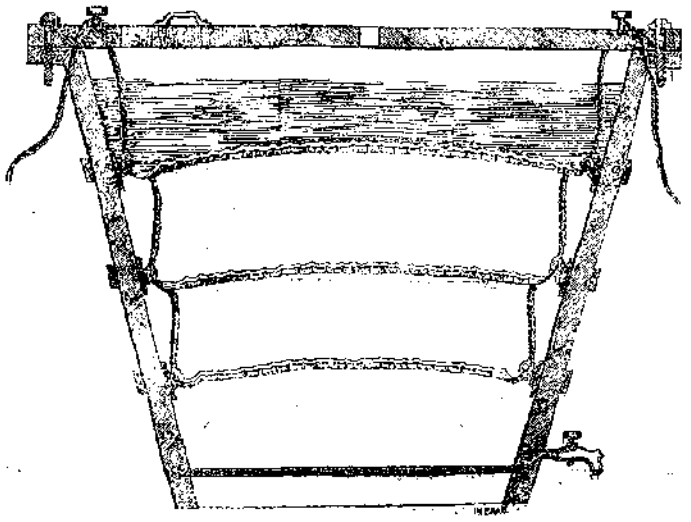
As dornas tapadas poderiam ser as de Mimard ou outras quaesquer que se lhes assimilhem. Tambem se poderia adoptar a disposição aconselhada por Maumené no seu tratado dos vinhos, que consiste em suspender na dorna a differentes alturas redes de corda, presas por argolas de



(Fig. 15.ª)

madeira, que dividindo a balsa em tres ou quatro camadas de pequena espessura, não se oppõem ao movimento do mosto.

Em vez de redes podiamos, modificando a disposição da dorna das balsas dansantes [1], de que adiante fallarei, empregar tres tampas de vime (fig. 15) tambem suspensas na vasilha por argolas em numero de 12, sendo cada tampa sustida por quatro argolas (fig. 16) e ficando estas igualmente



(Fig. 16.ª)

afastadas entre si, e as superiores apenas distantes um palmo (0^{m},22) ou dois (0^{m},44) da bôca da dorna.

As tampas ou diaphragmas de vime (fig. 15) devem ter buracos de pequeno diametro, a fim de que o bagulho os não possa atravessar, e não venha reunir-se todo em cima formando uma balsa unica.

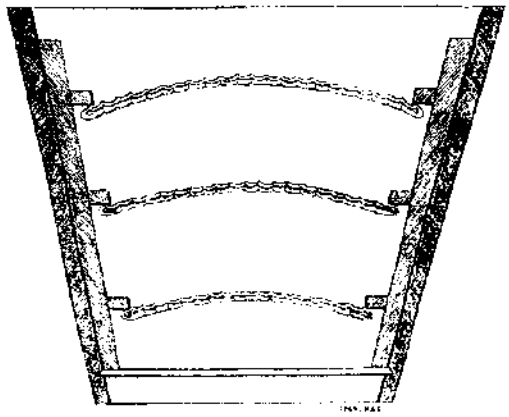
O vime deve ser descascado no acto do córte e previamente demolhado em agua quente, e depois em agua fria. Quem quizesse ser ainda mais escrupuloso, poderia passal-o por um banho de vinho.

A prisão dos diaphragmas ás argolas deve fazer-se como se vê na figura 16.

Primeiramente atam-se quatro cordas ao diaphragma de vime, que tem de ficar proximo do fundo da dorna, e passam-se todas ellas pelas argolas correspondentes, depois enfiam-se as cordas pela tampa superior e pelas argolas respectivas, e assim por diante até chegar á ultima tampa. É claro que se, no meio da fermentação tumultuosa, largarmos as cordas que devem estar fixas superiormente, a força da fermentação levantando as tampas, trará acima toda a balsa presa entre os diaphragmas.

[1] *Jornal de sciencias mathemathicas, physicas e naturaes*, n.º 4.

Para suspender as tampas muitos outros meios podemos imaginar, Na fig. 17 estão os diaphragmas presos por uma grade de madeira, que se apoia sobre as paredes da vasilha.



(Fig. 17.ª)

Ainda poderiamos, para maior perfeição e apuro do fabrico, collocar nos balseiros um agitador, que, atravessando os diaphragmas, girasse em baixo e em cima sobre fulcros. O agitador, movido por uma alavanca, pódo ter no ponto correspondente a cada camada de balsa uma roda de palhetas, as quaes sendo de tirar e pôr, só devem collocar-se no seu logar á medida que os diaphragmas se introduzirem na vasilha.

O agitador concorre em grau subido para a homogeneidade do mosto.

Para encher a dorna devemos deitar a balsa sobre os diaphragmas, e logoque ella esteja distribuida, o mosto.

Esta disposição é inteiramente similhante á da dorna Perret, que não é tambem senão a modificação de outras; a unica differença está em os diaphragmas serem de vime. O seu fim é conservar a balsa mergulhada no mosto e tanto quanto possivel disseminada.

Emfim, para evitar que o mosto seja á superficie prejudicado pela acção do ar, podemos cobrir a dorna com uma simples tampa de madeira esburacada que dê saida ampla aos gazes; e querendo aproveitar todos os productos volateis, servir-nos-hemos de um tubo enrolado em helice que obrigue o gaz da fermentação a passar pela serpentina convenientemente refrigerada.

Nas dornas, e principalmente nos balseiros, cuja bôca é de menor diametro que o fundo, ainda se poderão simplificar estas disposições.

Em vez dos diaphragmas de vime serem inteiros, sel-o-hão articulados de modo que possam dobrar-se e entrar facilmente pela bôca da vasilha. Abrem-se depois no sitio e na altura em que têem de ficar; não preci-

sam de cordas nem de outro meio de fixação ás paredes dos balseiros, porque o estreitamento da vasilha a partir do fundo para a parte superior impede que os diaphragmas subam, e sáiam do seu logar.

No acto de enlojar o vinho, sangra-se a dorna por uma torneira inferiormente collocada.

Após alguns dias de fermentação, periodo este que não póde ser demarcado com toda a exacção por motivos obvios, ou para melhor dizer, logoque a fermentação tumultuosa tem passado, e o mosto se apresenta com travo, aroma e espirito sufficiente e em relação á qualidade de vinho que pretendemos fazer, será util passar com rapidez o vinho para os toneis, aproveitando ainda algum bagulho da uva mais aromatica para servir de cama, e que se póde pôr á parte n'um dos compartimentos.

Por precaução, do pé obtido no lagar, escolheria os engaços mais seccos e passados, bagulho e grainha, para deixar de infusão em alcool fraco de vinho, e se no acto de envasilhar ou depois do envasilhamento o travo fosse diminuto, ou visse que o vinho estava muito maduro e pouco alcoolico, dando fracos signaes de ser vinho duradouro, juntar-lhe-ia d'este liquido uma porção maior ou menor, conforme a necessidade que o vinho feito mostrasse ter.

Este tratamento, aliás bem simples, e até conhecido de alguns vinhateiros portuguezes, foi tão apreciado na ultima exposição de Paris que o jury concedeu ao seu inventor, o sr. Barral, uma medalha de oiro.

Por meio do alcool tannico, conseguiu este esclarecido agricultor tornar potaveis e duradouros alguns vinhos que até ali o não eram. Barral manda addicionar $1^{l},5$ de alcool tannico por cada hectolitro de vinho.

O resto do pé, batido com agua e trabalhado no lagar com addição de assucar, dar-me-ia vinho fraco para distillar e beneficiar os vinhos.

No mez de novembro, logoque a fermentação lenta estivesse quasi extincta ou terminada, e o vinho desse mostras de estar feito, pol-o-ia em limpo, trasfegando-o para vasilhas bem lavadas e com mecha, aproveitando então o bagulho para fazer aguardente. Para este fim, juntar-lhe-ia alguma agua e procederia á distillação sem chegar ao ponto de esturrar os residuos. A aguardente fraca, assim obtida, servir-me-ia para temperar o vinho pelo anno adiante.

O que de tudo isto se conclue é que aceito, como se faz em Thomar, a pratica da fermentação ao abrigo do ar, concordando em aproveitar o bagulho, que no primeiro periodo serve para córar o vinho, e no segundo o aromatisa. Escolho, comtudo, bagulho mais aromatico que o empregado actualmente, e troco-o por este que é desenxabido. Parece-me que não convirá, como hoje fazem alguns, deixal-o indefinidamente nos toneis até o vinho se vender; basta que n'elle se demore até novembro, e quando muito até janeiro, e nunca mais tempo, porque ehupobrece o vinho, rou-

bando-lhe o alcool, e o aroma, e attrahindo a si todas as substancias que ao principio lhe ministrára.

Não me demoro com a demonstração d'este facto, geralmente conhecido. Quem ha ahi que não saiba que as fructas que se conservam em alcool, passado um certo periodo, o concentram nos seus tecidos diminuindo a graduação do liquido?

Para evitar as operações difficultosas e imperfeitas do remeximento do mosto dentro dos toneis, aconselho as dornas com diaphragmas de vime, e em vez de fermentar separadamente os dois mostos, junto-os logo de uma vez, porque assim se casam melhor.

Este processo necessariamente ha de dar bom resultado se o vinhateiro:

1.° Vindimar rapidamente, e escolher as melhores castas em sazão.

2.° Se bater o mosto durante algumas horas para o saturar de ar, que dá impulso á fermentação e favorece o vinho actuando sobre a œnocyanina ou materia córante da uva.

3.° Se fizer a fermentação ao abrigo do ar, e com bagulho disseminado pelo mosto, sem deixar azedar a balsa.

4.° Se juntar o licor preservativo ou alcool tannico, quando as colheitas não favorecerem os vinhateiros.

5.° Se pozer em limpo o vinho feito, sendo escrupuloso na limpeza das vasilhas.

É inutil dizer que condemno absolutamente o uso immoderado do alcool. Depois de fevereiro, e ás vezes ainda antes, os nossos viticultores começam de pagar os ilefeitos da vinificação, e raros se gabam de viver descansados, se n'essa epocha têem ainda algum vinho em deposito.

Com estas modificações poderemos obter vinho palhete comparavel ao actual, e muito melhor que este, sem perder comtudo a sua feição caracteristica.

Nas localidades em que é uso empregar as dornas, e em que se faz vinho de feitoria bastará pisar a uva e arejal-a. Em seguimento põem-se os diaphragmas e sobre estes a balsa, vasa-se o mosto nas vasilhas, tapam-se por qualquer modo, vigiando o mosto de vez em quando por um alçapão aberto na tampa das dornas até que chegue o momento asado de envasilhar. N'essa occasião sangra-se o balseiro e espreme-se o pé.

Mais simples e commoda me parece ainda a disposição adoptada na dorna das balsas dansantes, pois não só permitte o fazerem-se n'ella os vinhos palhetes, mas tambem os de cortimenta, podendo a vinificação por aquelle methodo ser applicada a todas as vasilhas que se usam em Portugal.

A dorna das balsas dansantes deve satisfazer ainda os mais escrupulosos, e para vermos se ella satisfaz a todas as condições que se exigem

n'uma vasilha fechada, precederemos a sua descripção de algumas reflexões ácerca da vinificação feita ao abrigo do ar.

Entrando nas considerações que vão ler-se, não se me attribua a idéa de que sou exclusivista, e que não admitto a vinificação effectuada ao ar livre. É dever do vinhateiro esclarecido descriminar os casos em que um dado processo póde merecer a preferencia.

A idéa de fermentar o mosto em vasilhas fechadas quasi que é tão velha como o mundo.

Conhecida desde a mais remota antiguidade, foi em 1609 relembrada por Porta, o celebre inventor da camara escura, e por Olivier de Serres no reinado de Henrique IV.

Plombarie, Cassebois e Morgues defenderam-na tambem no seculo passado, sendo mais tarde em 1806 aconselhada por Mandel, e no reinado de Luiz XVIII por m.elle Gervais.

As vasilhas tapadas, cuja utilidade em muitos casos ninguem de boa fé póde contestar, tornam-se de todo o ponto necessarias nas comarcas vinhateiras que produzem vinhos de queima, e tambem n'aquellas que, bem ou mal, adoptam as cortimentas e lhes exageram o periodo. Nem o acido carbonico da fermentação póde proteger a balsa, nem a balsa protege o mosto logo que o primeiro se dissipe, e a segunda se oxyde.

Emquanto o acido carbonico se evolve *aos turbilhões não corre* a lagaragem perigo imminente, porém desde o momento em que o desenvolvimento d'este gaz *diminue*, o ar mistura-se com elle, põe-se em contacto com o mosto, e todo o bem que fizera ao principio no acto de vitalisar o fermento e de desenvolver a côr, então se converte em damno.

O alcool muda-se em vinagre; o tartaro e as materias organicas azotadas complicam as reacções; formam-se os bolores, o ammoniaco, e outros principios que trazem como consequencia a morte do vinho.

O chapéu ou balsa, composta de engaço, folhelho e grainha, cheia de fermento e rodeada pelo ar, determina a oxydação rapida do mosto que a imbebe, e espalha á farta pela lagaragem vinagre em vez de *espirito*.

Bastam estas considerações resumidas para nos persuadirmos de que nada ha tão obvio como a necessidade de tapar as dornas ou balseiros, em que se fazem as operações vinarias, e quando se não tapem por meios aperfeiçoados, devemos ao menos preservar o mosto das oxydações nocivas por meio de esteirões e pannos, postos sobre a bôca das vasilhas, que possam, de algum modo, oppor-se com efficacia ao apparecimento d'aquellas reacções perniciosas.

Em Portugal esta necessidade sobe de ponto, pois é costume, em quasi todas as vinhaterias, deixar o mosto em presença do ar por muito tempo, já antes, já depois da pisa, demorando-o nos lagares, sem necessidade, muito alem do verdadeiro periodo em que convem fazer o envasilhamento.

Resguardado o mosto por qualquer maneira, a tampa, que lhe serve de cobertura, prende o acido carbonico sobre elle, e embora a fermentação esmoreça ou perca a energia primitiva, o gaz que se forma, demora-se na vasilha, e não dá licença que o ar perturbe a marcha regular da vinificação.

Não é, porém, este o unico motivo que nos aconselha de tapar as vasilhas vinarias. Conjunctamente aproveitam-se o alcool e o aroma que perdem os mostos por evaporação, e até, se usarmos de uma serpentina, teremos mão no perfume e no alcool que o acido carbonico costuma comsigo arrebatar ao desprender-se do mosto.

Assim o entenderam e disseram Dandolo e Plombarie, e ainda hoje o affirmam bastantes œnologos; comtudo o desapparecimento do alcool e aroma dos vinhos devido a esta segunda causa é insignificante, e não póde comparar-se com a primeira.

Chaptal, collocando sobre a balsa de uma lagarada por espaço de alguns dias differentes vasos com agua, viu, passando-a para garrafas abertas, que no fim de um mez se tinha convertido em vinagre muito soffrivel. Comquanto o resultado da experiencia inteiramente verdadeiro se deva attribuir antes ás gotas de liquido arremessadas para o vaso pela força da fermentação[1] e não ao alcool arrastado pelo acido carbonico e dissolvido no liquido, é comtudo certo que Chaptal contribuiu ainda mais, com esta experiencia, para chamar a attenção dos vinhateiros sobre o ponto em litigio, dando corpo á opinião de que o enfraquecimento de perfume e alcool se fazia em quantidade sensivel pela acção do acido carbonico. Publicava-se isto em 1839, e já desde 1822 m.elle Gervais aconselhára as tampas e os refrigerantes, inventára até uma dorna a que deu o nome, destinada a evitar, segundo este œnologo, desfalques no vinho muito consideraveis.

Compunha-se a dorna Gervais de uma vasilha ordinaria com tampa convenientemente lutada com gesso ou argilla, tendo no centro um orificio de 10 a 15 centimetros para receber um capitel de alambique cercado de agua, cuja adopção tinha por fim condensar os corpos volateis. Da parte superior do capitel do alambique partia ainda um tubo que vinha mergulhar no fundo de um vaso cheio de agua. Esta disposição difficultava muito a saida do acido carbonico; porém m.elle Gervais aconselhou-a, porque não tinha idéas muito exactas ácerca da fermentação alcoolica.

Algumas experiencias, emprehendidas por um dos homens mais eminentes da França, cujo nome se acha vinculado a todos os descobrimentos uteis do seu tempo, grande na applicação da sciencia á industria, ainda maior pela luz que o seu engenho derramou sobre as altas questões da

[1] Quando se faz esta experiencia, se provarmos o liquido no momento de o tirar de sobre a balsa, veremos, que elle está carregado de assucar, o qual foi para ali impellido nas gotas de mosto que a fermentação levanta ao ar.

philosophia chimica —Gay Lussac— sabio que o tempo ha de poupar, porque quasi todas as suas obras tiveram o cunho da immortalidade, mostraram, com toda a evidencia, que m.elle Gervais e muitos outros œnologos que a precederam, tinham ido alem dos factos, exagerando sem necessidade a importancia dos phenomenos.

Foi comos vinhos do meio dia da França, que Gay Lussac experimentou, depois de determinar e com a maxima exacção, como elle o sabia fazer, e de que tantas provas deixou, os dados indispensaveis á solução theorica do problema.

«Suppoz um vinho com 1/8 do seu peso de alcool absoluto, que corresponde a 12,5 por cento, e admittiu como temperatura maxima da fermentação 30°c. sendo a temperatura do ar igual a 15°c.

«Como a temperatura não permanece a 30°c. desde o principio até o fim da fermentação, mas, pelo contrario, sobe primeiro até attingir aquelle grau e desce depois, póde admittir-se, sem erro notavel, que durante todo o periodo da fermentação a temperatura é de 22,5°c. Alem d'isto, como a quantidade de alcool, ao principio nulla, augmenta á medida que a fermentação prdgride, suppoz tambem que o acido carbonico encontrava constantemente um liquido contendo metade do alcool que esse liquido deveria receber.

«Estabelecidas estas convenções, fica o problema reduzido a procurar, qual será a quantidade de alcool que o acido carbonico, produzido durante a fermentação, póde roubar ao mosto, desenvolvendo-se aquelle gaz n'um liquido formado de quinze partes de agua e uma parte de alcool á temperatura de 22,5°c. Por este modo conheceremos a totalidade do alcool arrastado, e depois calculando similhantemente a quantidade de vapores alcoolicos que o acido carbonico póde perder pelo resfriamento, que lhe baixa a sua temperatura de 22,5°c. a 15°c., acharemos a quantidade de alcool que é possivel aproveitar, fazendo uso dos condensadores.

«Partindo da equação antiga da fermentação alcoolica, sabemos que 100 grammas de assucar dão 48gr,66 de acido carbonico, que correspondem a 26lit,85 á temperatura de 22,5° c. e sob a pressão de 0m,760. O vapor alcoolico, arrastado pelo acido carbonico, pesa, segundo Gay Lussac 1gr,331, e aquella quantidade de gaz ao baixar de 22,5 a 15°c. cede 0gr,575 de vapor alcoolico, ficando ainda com 0gr,756. Estes vapores alcoolicos contêem 0,66 de alcool absoluto e portanto 0gr,756 dão 1gr,1 de aguardente. Á vista da hypothese admittida, esta quantidade é produzida por 440gr,7 de vinho, de modo que apenas se condensa 1/400 de aguardente em relação ao vinho produzido e o acido carbonico arrasta comsigo, apesar dos apparelhos condensadores, 0gr,83 de aguardente.»

Como as supposições feitas por Gay Lussac não podem ser absolutamente rigorosas, elevando ao dobro o resultado, isto é, a 1/200, conseguí-

remos approximar-nos o mais possivel da verdade, e sendo assim, fica provada a inverosimilhança dos resultados obtidos por m.elle Gervais.

O desfalque verdadeiro produzido em uma vasilha aberta, acha-se representado com exactidão pelo calculo de Gay Lussac, e é effectivamente o que se perde durante todo o tempo em que o acido carbonico se conserva sobre o mosto.

É preciso porém que este acido carbonico se não deixe escapar até o momento de enlojar o vinho nos toneis, porque se o fizermos, as cousas mudam muito de figura, e é isso o que vemos a cada passo. Dizem alguns que esta segunda perda é fraca, porque ha todo o interesse em evital-a. Será nos outros paizes, em Portugal não o é.

Á vista d'estes resultados, parece não devermos aconselhar o uso dos refrigerantes, sem duvida menos necessarios que as tampas das dornas; comtudo Gay Lussac, depois de fazer as suas experiencias, modificou o capitel da dorna Gervais, e posteriormente Aubergier, que não acha tambem grande vantagem em condensar os productos arrastados pelo acido carbonico, aconselha igualmente que se obrigue o gaz a passar por uma serpentina antes de se perder na atmosphera.

O condensador de Gay Lussac era composto de dois tubos cylindricos afastados um do outro 2 a 3 centimetros e com 4 a 5 metros de comprimento. Pelo tubo interno, cujo diametro era de 20 centimetros, saíam os gazes, e pelo espaço annullar, comprehendido entre os dois tubos, girava sempre uma corrente de agua fria entrando por baixo e saindo por cima. É claro que o tubo interno devia, superior e inferiormente, ser mais comprido que o externo alguns centimetros.

O condensador de Aubergier adapta-se sobre a tampa do balseiro, e é formado de um tubo de 2 metros enrolado em helice.

Citaremos ainda outra experiencia que se refere principalmente á perda do alcool por evaporação: «Aubergier reconhecen que 15 litros de vinho obtido em dornas fechadas, submettidos á distillação davam 4 litros de aguardente, cuja graduação era de 20°, ao passo que 15 litros de vinho das mesmas castas, feito em vasilhas abertas, apenas deram 3 litros de aguardente de 18°. D'onde se conclue que o vinho da vasilha destapada tinha perdido 9,88 de aguardente de 19° por hectolitro de vinho».

Lenoir, comparando este resultado com a quantidade de aguardente que se obtem pela distillação das balsas, attribue n'esta experiencia uma perda de 6,55 á evaporação causada pelo contacto do ar e desenvolvimento do acido carbonico, devendo o resto ficar a cargo da balsa, que absorve sempre uma certa quantidade de alcool. O desfalque produzido pela evaporação é sempre proporcional á duração da fermentação, a qual se effectuou em quinze dias na experiencia feita por Aubergier.

Reflictam no caso os vinhateiros em geral, e muito principalmente aquelles que fabricam vinhos de distillação.

Sem que se possam negar os bons resultados obtidos pela fermentação ao ar livre quando dirigida por pessoas habilitadas, a vinificação em vasilhas fechadas é mais segura, não faz desapparecer nenhuma das vantagens que a outra tem, e não prejudica o vinho se o envasilhamento for tardio e extemporaneo.

Nas nossas lagaragens todos estes meios de acondicionar os mostos podem dar proficuos resultados. Comparem a força saccharina das uvas com a riqueza alcoolica dos vinhos antes de aguardentados, e ficarão convencidos. A differença é consideravel.

Tambem ha quem accuse as dornas fechadas de não permittirem que se *infunda* a balsa no mosto repetidas vezes. Esta objecção facilmente se destroe. Em todas as tampas é facil de fazer um alcapão que permitta recalcar a balsa. O inconveniente citado seria ainda, quando irremediavel, muito menos prejudicial ao vinho do que o que se faz actualmente nas lagaradas descobertas. O que significa calcar uma balsa acetificada e bolorenta, e ás vezes até putrida, para dentro do mosto, e repetir a operação de ali a alguns dias quando ella volta ao mesmo estado?

Nas vasilhas fechadas, se por qualquer motivo a fermentação afrouxa, o mosto não corre o risco de passar á fermentação acida nem á putrida. A cortimenta póde prolongar-se até que o vinho apresente a côr exigida, e o acido tannico não se cora de escuro pela influencia do ar.

Queixam-se alguns vinhateiros que o vinho fermentado em vasilhas tapadas fica com menos côr que sendo feito em presença do ar. Tambem para isto ha remedio; saturem bem, ao principio, o mosto de ar atmospherico, pois é provavel que o oxygenio tenha sobre a cenocyanina do vinho a mesma influencia que exerce sobre muitas materias corantes. Eis ainda outra rasão para arejar os mostos, que até poderiam nas dornas fechadas, por meio de uma disposição simples e facil de imaginar, ser injectados de ar de tempos a tempos, quando a experiencia mostrasse a utilidade da sua presença.

Resumindo, vê-se, que as dornas e em geral as vasilhas vinarias fechadas evitam:

1.° Qualquer resfriamento que possa prejudicar a marcha regular da fermentação, principalmente quando a temperatura do ar exterior for baixa, ou baixar rapidamente.

2.° A evaporação do alcool e perfume, que sempre, e muito mais nas lagaradas que apresentam grandes superficies, se perdem por effeito da temperatura do mosto e em menor escala pela acção mechanica do acido carbonico. Esta segunda perda remedeia-se com os condensadores.

3.° A oxydação da balsa, que sendo demasiada produz alterações aci-

das e putridas. De feito, a tampa permitte que o acido carbonico occupe todo o vasio da vasilha e se opponha á entrada do ar, agente d'essas alterações.

Este tratamento, posto em acção com sagacidade, podemos affirmal-o, ha de tornar os vinhos mais espirituosos e sadios, e evita aos vinhateiros muitas hesitações no tratamento dos mostos, que nem a muita pratica faz ás vezes desapparecer.

Ninguem ignora que o conhecer bem o momento de envasilhar o mosto é uma das operações mais difficeis. Se o enlojamos cedo, parte do assucar das uvas não se transforma em alcool, se tarde, o vinho póde azedar ou pelo menos arrefecer por effeito da evaporação do alcool. Por maduro de mais, quando se não estrague, póde o vinho ficar *mudo* no primeiro caso; frio e chilro no segundo. Com a dorna tapada nada d'isto se verifica, pois qualquer demora não é capaz de produzir a acetificação, nem perda de força alcoolica. O vinho póde saír mais ou menos córado, conforme o deixarmos em contacto com a balsa por mais ou menos tempo, não havendo inconveniente em esperar que o mosto apresente os caracteres exigidos por alguns consumidores. É verdade que nas lagaragens descobertas podemos, relativamente ao momento de deitar abaixo, reconhecer a occasião mais propicia por meio do glycometro, que deve marcar 0 no caso dos vinhos seccos, e 3 ou 4 graus se quizermos vinhos maduros. Comtudo este instrumento está tão pouco vulgarisado, que por emquanto não poderemos pensar que o envasilhamento se faça com previo assentimento do pesa-mostos.

Note-se, porém, que não queremos com isto dizer, que se deva absolutamente rejeitar a fermentação do mosto em vasilhas abertas. Estamos longe de o julgar, principalmente se a vinificação for dirigida com cuidado; aconselhâmos as vasilhas fechadas, porque alem de não terem graves inconvenientes, não permittem que os vinhos soffram tanto com os erros dos vinhateiros, e para alguns vinhos do nosso paiz seriam ellas o unico meio efficaz de fazer desapparecer muitas praticas nocivas.

Vejamos agora em que consiste o processo das balsas dansantes (fig. 19): «Entre as recentes modificações propostas pelos homens da especialidade, com o fim de melhorar as qualidades do vinho, simplificando o fabrico, figura mui honrosamente o methodo de Mimard [1].

«Preoccupado este œnologo com o grande desperdicio de alcool e outros principios volateis, que os mostos perdem pelas prolongadas cortimentas feitas em presença do ar, propoz um processo de vinificação singelo e simples, seguido hoje no Medoc, Borgonha e Champanha, e até já

[1] Ladrey, na sua obra intitulada *Chimie appliquée à la viticulture et á l'œnologie*, pag. 416, dá idéa de um apparelho vinario inteiramente analogo ao de Mimard.

ensaiado em Portugal, que permitte ao vinho ganhar annos, aroma e espirito, que pelo methodo ordinario nunca chegaria a possuir.

«Apesar da excellencia do methodo, e da simplicidade das manipulações, quem conhece o paiz, vê logo, apenas olha para o desenho da tampa Mimaru, que a sua introducção e vulgarisação ha de ser difficil, senão impossivel. Quando muito virão a adoptal-a sómente alguns proprietarios abastados e esclarecidos, e n'este caso pouca influencia terá no melhoramento dos nossos vinhos.

«As dornas a que se applicam as tampas de Mimard, dão ás adegas ares de laboratorio, e fazem das vasilhas como que machinas de guerra. A estes motivos, talvez futeis em outras partes, acresce a circumstancia do seu preço relativamente elevado, a difficuldade de adaptar as tampas a todas as vasilhas conhecidas, e a eventualidade de explosão, que, não havendo cuidado, póde verificar-se.

«Para attenuar estes inconvenientes e conseguir tanto, senão mais do que se consegue pelo processo de Mimard, propuz eu, ainda não ha muito tempo[1], um modo de fazer as cortimentas, que foi baptisado com o nome de *processo das balsas dansantes* por um homem do campo que assistiu a uma experiencia em ponto pequeno. Tem a vantagem de poder applicar-se a qualquer vasilha, quer o vinho se faça em balseiros ou dornas, nos toneis e lagares ou nas talhas.

«O invento é tão modesto, que póde realisar-se com os fracos recursos das nossas povoações ruraes.

«Já dissemos que para obter vinho aromatico, alcoolico e de maior duração, convem, no acto da fermentação tumultuosa durante todo o periodo das cortimentas, conservar a balsa mergulhada no mosto, e este fóra do contacto do ar, pois assim se dissolvem melhor o aroma e o tannino da grainha e do bagulho da uva, e se aproveita utilmente o fermento que este contém.

«Consegue-se sem difficuldade, nem grande despeza este resultado por meio de cestões de vime descascado ou de castanho, substancias estas que bem preparadas não podem communicar mau gosto ao vinho.

«Se a vasilha vinaria for uma dorna ou balseiro, cravam-se-lhe no fundo com parafusos tres ou quatro argolas de madeira ou ferro (não duvido aconselhar o ferro, porque do seu contacto com o vinho não póde, a meu ver, resultar damno), pelas quaes passem cordas de linho; a pequena distancia do fundo da vasilha e proximamente $0^m,22$ a $0^m,33$ afastado d'elle, dá-se um nó em cada corda, que seja bastante volumoso e maior que o orificio do cestão para impedir o descaimento d'este até o fundo do balseiro.

[1] Jornal citado.

«Na base inferior do cestão, cuja fórma é cylindrica, póde adaptar-se um disco de madeira com um orificio que dê passagem á corda presa á argola, devendo aquella atravessar depois o cylindro de vime de baixo para cima, saindo por um orificio da tampa do cestão. Esta póde ser feita de vime um pouco mais larga que o diametro do cestão, e presa lateralmente, sendo reforçada por cima com outro disco de madeira, crivado de buracos e com um de maior diametro no centro, por onde sáe a corda. Finalmente, para evitar que o cestão, impellido pela forças da *fervura*, venha de encontro á tampa do balseiro, e sáia fóra do mosto, dá-se um nó na corda logo acima do orificio do disco superior de madeira.

«O cestão fica collocado verticalmente dentro da vasilha, e como n'elle se deita a balsa, faz com que ella esteja sempre infundida no mosto. A largura das malhas ou da rede de vime deve ser proporcionada ás dimensões e grandeza das substancias componentes da balsa, impedindo a saída do bagulho, sem comtudo se oppor demasiadamente á facil entrada do liquido que a circunda.

«É facil de ver que o cestão de vime representa n'este apparelho o papel do diaphragma de Mimard, com a differença de dividir melhor a balsa pelo mosto, e de poder conjunctamente servir de agitador, cousa que se não consegue em nenhum dos apparelhos até agora aconselhados; ao passo que torna o mosto homogeneo, o que é util, não permitte differença nas suas diversas camadas, pois é certo que, nas dornas de Mimard e em todas em que a balsa se divide e mergulha sem ser deslocada durante todo o periodo da fermentação, as camadas superiores perdem mais facilmente o assucar que as inferiores, não aquecem por igual, marcando aquellas muitas vezes 0°, e estas 5° a 6° do pesamostos.

«A balsa, completamente desligada da tampa do balseiro, não sujeita a vasilha a uma pressão consideravel, e, tendo por involucro materiaes de que o vinhateiro dispõe com facilidade, não complica o trabalho nem augmenta a despeza do fabrico.

«Até certo ponto o numero dos cestos fica dependente da vontade do lavrador. Devem ser tantos quantos os necessarios para conter toda a balsa da vasilha, e bom será que tenham quasi a altura do balseiro, para o contacto e distribuição do bagulho se fazerem com toda a uniformidade possivel.

«A vasilha vinaria depois de ter os cestões convenientemente collocados no seu logar, cobre-se com uma tampa de madeira *abaûlada*[1] em que deve haver uma abertura para o condensador, como na tampa Mimard, e tantos alçapões quantos os cestos, correspondendo a cada cesto um alçapão.

[1] A tampa abaûlada permitte mais facilmente o escoamento do acido carbonico.

«Para facilitar o trabalho deve o alçapão ser mais largo que o diametro do cesto, de modo que seja possivel tirar o cesto para fóra sem mexer na tampa do balseiro.

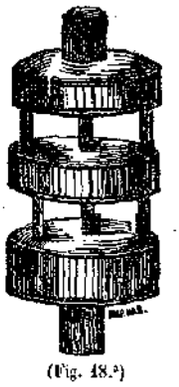
Cada alçapão tem uma tampa com argola onde se prende a corda que sustenta o cestão, a qual deve passar por uma abertura no meio da tampa e só com a folga necessaria para a corda poder atravessal-a [1].

«Na abertura central da tampa que cobre o balseiro, colloca-se uma serpentina para condensar os productos volateis que o acido carbonico arrasta comsigo mechanicamente. A serpentina poderá ser a usual empregada nas adegas para a distillação do vinho, devendo notar-se que as suas dimensões precisam de estar em relação com a quantidade de gazes desenvolvidos no interior da vasilha.

«As tampas dos alçapões, alem dos usos já conhecidos, podem servir de valvulas de segurança.

«Postoque esteja convencido de que a serpentina não é cousa essencial no fabrico do vinho, uma vez que se tapem as vasilhas por modo apropriado, para completar o apparelho que estou descrevendo, se quizermos usar d'ella, devemos com bons fundamentos rejeitar os differentes condensadores até agora adoptados.

«A fórma mais conveniente ao apparelho destinado á condensação dos productos volateis do vinho, já está inventada, e póde ver-se nos condensadores empregados nas fabricas de sulphureto de carboneo (fig. 18). Es-



(Fig. 18.ª)

tes refrigerantes compõem-se de duas ou tres caixas cylindricas de folha de Flandres, cujos fundos são convexos, e que communicam entre si por meio de tubos. As caixas superior e inferior, terminam por dois tubos,

[1] Querendo tornar a tampa dos alçapões independente do cestão, póde prender-se a corda pela parte interna da tampa do balseiro, o que se conseguirá por variadas maneiras, cuja descripção seria prolixidade.

cujos diametros devem ser iguaes á somma das secções dos tres tubos que ligam a caixa intermedia ás duas extremas.

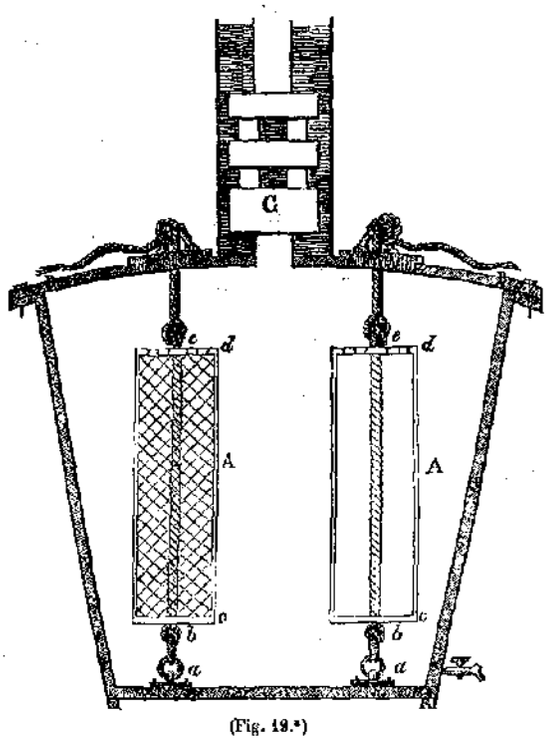
«N'este condensador é facil dar ampla evasão aos gazes e tornar a condensação perfeita. O tubo inferior adapta-se á abertura da tampa do balseiro, e não sendo possivel collocar as caixas em columna por causa da altura das adegas ordinariamente de pouco pé direito, nada mais simples do que dispol-as umas ao lado das outras e em degrau, para obrigar os productos condensados a voltarem ao balseiro.

«O acido carbonico, que sáe pela abertura superior do condensador, póde dirigir-se para fóra da adega ou officina, fazendo-o entrar n'um tubo de panno de algodão, ou de lona cujo tecido não seja muito permeavel, e que vá abrir-se fóra da adega.

«Evita-se assim que o acido carbonico, caindo sobre a tampa do balseiro em virtude da sua grande densidade, incommode os homens que vigiam a fermentação.

«Não é preciso que o tecido seja completamente impermeavel. A velocidade da corrente não dá tempo a que o acido carbonico chegue, por endosmose, a atravessar as paredes do tubo que o encaminha para fóra da officina.

«A figura 19 representa o córte de um balseiro prompto para trabalhar.



(Fig. 19.ª)

aa—Argolas de madeira fixas ao fundo da vasilha.

bb—Nó da corda para suster o cestão quando está vasio, e impedir que descáia sobre a argola.

cc—Disco de madeira, protector do cestão de vime na parte inferior.

dd—Disco crivado de orificios applicado sobre a tampa dos cestões e preso pelos nós **ee**.

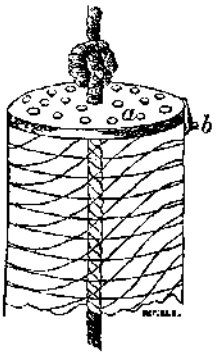
AA—Cestões de vime para a balsa.

BB—Tampa do balseiro.

ff—Tampas dos alçapões correspondentes a cada cestão.

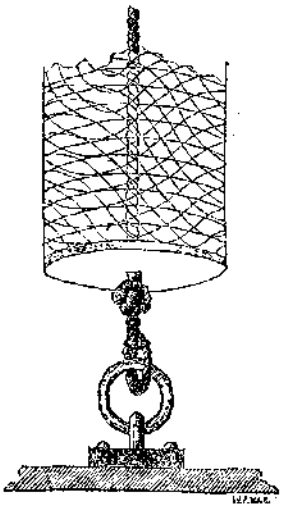
C—Condensador.

«As figuras **20** e **21** dão idéa em ponto maior da maneira como se prende o cestão ao fundo das vasilhas, e como se fixa na parte superior.



(Fig. 20.ª)

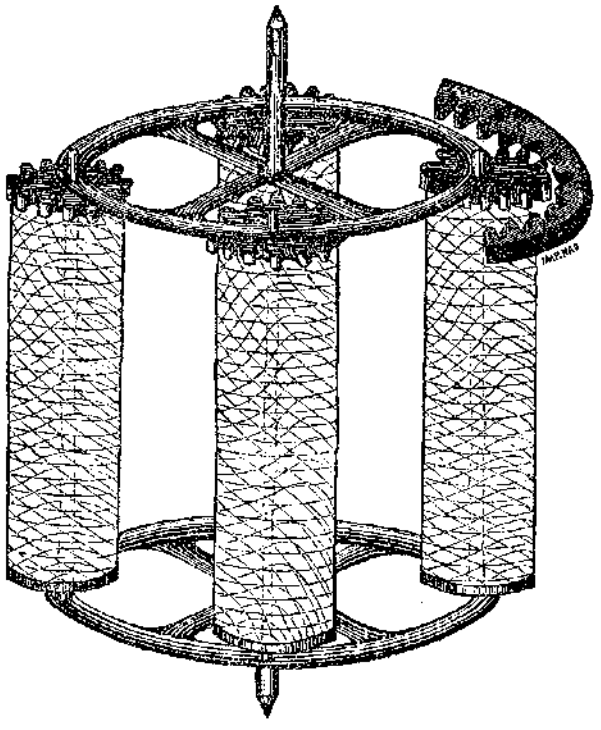
«Na figura 20-a, representa o disco perfurado que assenta sobre a tampa de vime, a qual se fecha em **b**.



(Fig. 21.ª)

«Comquanto esteja persuadido que este systema é de todos o mais simples, e preferivel aos conhecidos actualmente, direi comtudo como por outro modo, e talvez com maior elegancia, se poderia obter resultado similhante.

«Imagine-se (fig. 22 e 23) dentro da balseiro um tambor, composto



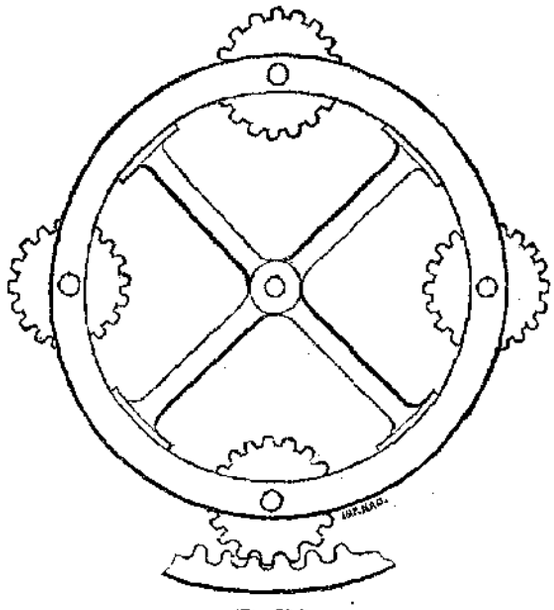
(Fig. 23.ª)

de dois aros circulares, cujo eixo gira em baixo sobre um fulcro e superiormente n'outro collocado fóra da tampa do balseiro. A iguaes distancias e entre os dois aros, collocam-se os cestões de vime, moveis sobre eixos por meio de fulcros collocados nos aros superior e inferior. Cada um dos cestões é terminado inferiormente por uma rodela de madeira, e superiormente por um rodete dentado, que engraza n'uma roda com dentes internos *(cremalheira)* fixa ao balseiro.

«Fazendo mover por meio de uma alavanca o eixo do tambor, imprimiremos a este movimento de rotação, que é transmittido aos cestões em virtude dos seus rodetes engrazarem na grande roda de dentes internos.

Este apparelho, è mais complicado que o antecedente. O boi já costumado nas propriedades ruraes a tirar agua do poço por systema parecido,

poderia vantajosamente substituir o lagareiro, cooperando pela sua parte para a valsa da balsa.



(Fig. 23.ª)

«Escusado é dizer como n'uma vinhateria bem organisada seria commodo e elegante fazer valsar todos os cestões das differentes dornas.

«Conhecida a dorna das balsas dansantes é facil de ver como se adaptam os cestos e até o condensador aos toneis e ás talhas, cousa difficil senão impossivel de realisar nos outros systemas.

«Nas vasilhas do Alemtejo ainda a simplicidade é maior; basta fazer um cestão que entre pela bôca da talha e de tal comprimento e diametro que, contendo a balsa, possa entalar-se entre o fundo um e dos hombros da talha.

«Para maior segurança póde ainda fixar-se o cestão com uma escora, e sendo preciso agitar o mosto, o proprio cesto servirá de agitador tomando após cada agitação novo logar dentro da talha.

«Querendo tambem aproveitar os productos volateis, podem cobrir-se as talhas com uma tampa de madeira, a qual deve ter um alçapão que possa servir de valvula, e um condensador igual ao já descripto.

«Nos tonneis podem abrir-se aos lados do batoque dois ou tres postigos que sirvam para introduzir os cestões, prendendo-se estes inferiormente da mesma maneira que nas dornas. O condensador, querendo usar delle, occupará o logar do batoque.

«Por ultimo, nos lagares, se for absolutamente preciso por qualquer motivo aproveital-os para as cortimentas, collocaremos os cestões hori-

sontalmente presos de um e outro lado por argolas e cordas. As argolas devem fixar-se ás paredes do lagar para que a balsa contida nos cestões fique immersa no mosto. É claro que afrouxando as cordas obrigal-a-hemos a deslocar-se com toda a facilidade. Não deve esquecer o tapar os lagares com coberturas de madeira, pondo sobre ellas dois ou mais condensadores que dêem saida ao acido carbonico.

«Vindimadas as uvas e temperadas as castas, pisam-se perfeitamente no lagar, levantando o mosto com baldeadeiras para o arejar, até que a fermentação comece a desenvolver-se.

«Collocados os cestões no seu logar, deita-se o mosto com bagulho e engaço para dentro d'elles, os quaes deixam passar o liquido e reteem a balsa.

«Para impedir que o bagulho suba dentro do cestão á medida que o liquido sobe na vasilha, convem ter o cesto um pouco levantado, até que contenha a quantidade sufficiente de balsa.

«N'esse momento desce o cestão até assentar sobre o nó inferior, fecha-se a tampa de vime, adapta-se sobre ella o disco de madeira passando a corda pelo orificio central, dá-se o nó que o prende em cima, de modo que o mosto cubra a balsa completamente. Colloca-se a tampa sobre o balseiro, depois de fazer o mesmo aos outros cestões, prende-se a corda de cada um d'elles, não muito esticada, á tampa do alçapão passando-a pelo orificio central d'esta tampa.

«Não convem retesar demasiadamente a corda, porque a fermentação sustenta por si mesmo o cestão, e alem d'isso é necessario que a tampa tenha a folga sufficiente para se levantar, no caso da pressão interna crescer demasiadamente.

«Depois abandona-se o vinho a si até apresentar os caracteres que n'elle procuram os provadores, podendo augmentar, diminuir e variar á vontade a duração das cortimentas sem os perigos que hoje têem e sem receio de predispor os vinhos a futuras doenças.

«De ordinario, nas comarcas vinhateiras onde ha o costume de fermentar os mostos em dornas fechadas, é uso desengaçar as uvas, porque permittindo estas vasilhas prolongar o contacto do bagulho com o mosto, a presença do engaço deixa no vinho grande copia de principios adstringentes.

«No systema proposto torna-se isto indifferente, pois a todo o momento é facil tirar o engaço e até se póde collocar n'um cestão á parte, uma vez que seja necessaria a sua presença.

«Com este apparelho divide-se a balsa tanto quanto se quizer, em logar de ficar accumulada em um unico ponto.

«Os cestões, podendo deslocar-se, servem de agitadores e concorrem para a homogeneidade do mosto, o que de certo modo, e especialmente ao principio, a fermentação tambem faz no seu maior grau de energia, não

os deixando quietos. Ainda mais: se reconhecermos, como se tem visto na dorna de Mimard, que o mosto tem falta de ar por não ter sido durante a pisa bem arejado, alem dos alçapões que se podem deixar abertos, ha ainda o recurso de levantar um cesto acima do alçapão que lhe corresponde, deixando por algum tempo um dos pulmões da dorna a absorver o oxygenio.

«Se quizermos dar a qualquer vinho qualidades que a uva mãe não possue, podemos, por meio de cestões e separadamente, offerecer-lhe a tinta ou a côr, o travo, o tannino, o aroma e o sainete, uma vez que disponhamos de materias apropriadas para estes temperos.

«Note-se por fim que afrouxando as cordas que prendem superiormente os cestões, batem-se as balsas até se encontrarem umas com as outras, agita-se o mosto, e este enriquece por igual dissolvendo os principios que hoje não póde obter reunidos, e alguns dos quaes só alcança em troca da saude do futuro vinho.

«Na occasião do envasilhamento, o lagareiro escusa de descer ao fundo da vasilha e arriscar a vida para juntar o pé. Sangra o balseiro pela torneira, enloja o vinho, e desatando o nó que impedia a balsa de fugir do seu logar, solta o cestão da corda, escorre o bagulho e conduz o pé até o lagar.»

Voltemos agora aos vinhos de Thomar e vejamos, em resumo, que relações de affinidade elles têem com os do concelho de Santarem.

O vinho da freguezia de Santa Maria dos Olivaes e os dos bairros de Santarem pertencem á familia dos vinhos do Cartaxo e Torres Novas.

Filhos de iguaes videiras e de um solo cuja analogia é patente, gosando de um clima em tudo similhante, podiam apresentar identicas propriedades, se os vinhateiros seguissem na sua feitura o mesmo processo de vinificação. Como, porêm, o não fazem, os vinhos apresentam entre si sensiveis differenças; variam de attributos, mudam de anno para anno, e desnaturados pelos erros dos lavradores, nem chegam a dar idéa da excellente uva que os gerou.

Pouco affecto ás cortimentas, que as mais das vezes não aviventam os vinhos nem os illustram, estou em dizer que bastante lucrariam os lavradores vinhateiros d'estas localidades se preparassem os vinhos dos terrenos calcareos, e das margas mais ou menos arenosas, sem maceração nem vindimas prolongadas.

Evitem sobretudo o recalcamento da balsa azeda e putrida, que contamina o mosto de principios deleterios, e não consintam que ella, depois de immersa, quando volta á sua posição primitiva, venha de novo offerecer ao ar o mosto são, que algum tempo depois ficará doente e pobre.

Encham incompletamente as vasilhas destinadas á fermentação tumultuosa, para que haja sempre sobre a balsa uma camada de acido carbonico.

O oxygenio amadurece o mosto, mas em excesso já vimos que o prejudica.

Quando o arejamento e a pisa se fizerem com perfeição, não infundam a balsa. Deixem endurecer o chapéu da lagarada, que assim endurecido impede o contacto do ar, e se por qualquer motivo o liquido que ao principio imbebia a balsa, soffrer outra fermentação que não seja a alcoolica, destaquem do chapéu a porção que se estragou.

Eis um modo simples de evitar as fermentações putridas que são o epilogo de todas as fermentações. A balsa encortiçada adquire notavel rijeza e os differentes corpos que a compõem adherem tanto por fim, que só ella basta para proteger os mostos da evaporação.

Que não somos nós os unicos que errâmos, prova-se pela leitura dos trabalhos de alguns œnologistas estrangeiros.

Lêde o que diz Guyot ácerca do departamento de *la Charente inferieure*, e ahi vereis que tambem lá o vinho se fabrica com dez e quinze dias de maceração.

D'este tratamento feito ás uvas resulta vinho aspero, excessivamente côrado, só proprio para lotações.

Quem o aprecia é o negociante, que de um hectolitro faz quatro, por isso que o vinho tem quatro vezes mais côr do que deveria ter, e tanto tartaro e tannino, que antes de ser baptisado, é completamente impotavel.

Ao poente da serra de Thomar, no terreno que se dilata até proximo da cidade, formando uma depressão, já os fructos das vidciras são conhecidos por outras obras. O seu vinho é tido como de consumo, embora o solo d'estas vinhas tenha suas analogias com o dos vinhagos do campo de Santarem. Fallaremos d'estes ultimos cuja importancia é maior.

O vinho do campo é fabricado por um processo bastante condemnavel. Tudo que não for vindimar os fructos bem maduros e com rapidez, pisar e arejar o mosto com perfeição, para o envasilhar em seguida, é erro sem justificação possivel que traz, como consequencia, prejuizo para o vinhateiro.

As melhores vasilhas para fermentar este mosto são os toneis que evitam a volatilisação do alcool. É necessario que verifiquem se foi completa a conversão do assucar em alcool, e não se esqueçam de que nem sempre convirá pôr de parte todo o engaço e bagulho, principalmente este onde reside o fermento que coopera para aquella transformação.

Escolham castas bem saccharinas, não só porque o alcool depende do assucar, senão tambem porque a natureza especial do terreno do campo contraría a formação d'este principio até n'aquellas uvas que vindas n'outro solo o teriam em abundancia.

Perfeitamente distincto dos typos enumerados, ha ainda outro, procedente dos schistos argillosos que formam o alicerce da vinha na freguezia

da Serra. Este vinho, o de Santa Maria dos Olivaes, e bem assim o que nasce em todo o solo situado ao poente da faxa schistosa até Thomar formam os tres typos estabelecidos pelos provadores.

Como ia dizendo o vinho da Serra, se os viticultores não quizerem aproveitar as modestas indicações que já expuz, póde ainda ser beneficiado modificando ligeiramente o processo actual de vinificação.

Pisem separadamente as castas cujo bagulho tem de ser aproveitado, e juntem o mosto d'estas com o das castas que se pisam no lagar de bica aberta. Arejem bem e façam a fermentação de uma vez. Não se preoccupem com a *tinta*, não julguem que só é possivel obte-la nas dornas.

A côr dos vinhos depende, em geral, da acção do ar sobre os mostos, da energia e rapidez da fermentação, do seu gran de calor e do assucar que se desdobra em alcool. Valem mais estas circumstancias reunidas que as *macerações intempestivas*. De sobra o sabe quem vinifica com geito.

Não ha necessidade de fazer duas fermentações separadas. Quem entra pela primeira vez nas adegas dos serranos, mal póde perceber que tudo que presenceia tem por fim unicamente a preparação de um vinho palhete.

E senão vejamos como é que os vinhateiros da Gironda, primeira comarca vinhateira da França e talvez do mundo no seu genero, preparam o vinho. Julgam que se empregam em complicações desnecessarias? Pelo contrario, o processo de vinificação é de uma simplicidade primitiva.

Vindimam tarde e bem, isto é, não aproveitam senão a uva sã. Cultivam pequeno numero de castas, quatro ou cinco e nada mais, mas todas ellas boas de lei.

No Medoc desengaçam, e em Saint-Emilion, nem sempre adoptam o desengace. Pisam as uvas antes de deitar o mosto para as vasilhas, e deixam-no fermentar oito dias. Os vinhos mais finos do Medoc não fermentam mais de cinco dias. Enlojam-nos em vasilhas novas de 228 litros e conservam estas bem attestadas, em logar fresco e de temperatura constante. Por modo igual procedem os vinhateiros de Beaujolais e da alta Borgonha, salvo pequenos pormenores relativos ao desengace e á pisa, adoptando todos elles, segundo a temperatura do anno, quatro a oito dias de fermentação tumultuosa em vasilhas apenas cobertas com tábuas ou esteirões, etc.

O vinho branco de Gironda faz-se com igual difficuldade. Apanham a uva perfeitamente madura, pisam-na e vasam o mosto nos toneis onde fermenta naturalmente.

Concorre em grandissima parte para este resultado o torrão privilegiado, que o agricultor não póde escolher á sua vontade; no entanto, se quizerem convencer-se da influencia dos processos, vão á Gironda, appliquem ali os methodos dos nossos vinhateiros, e verão depois se para fa-

zer bom vinho basta só ter boas uvas. Boas uvas temos nós, mas quasi sempre vinho ruim.

Tornando a fallar dos vinhos da Serra, direi que approvo e até applaudo o costume de aproveitar o bagulho, com uma restricção sómente, e é que não o devem deixar nos toneis até tão tarde. O bagulho, passado certo periodo, atraiçoa o vinhateiro. Tirem-no, pois, a tempo, antes que elle se mostre arrependido dos beneficios que fez.

O que a idade e tratamento desvelado podem fazer d'estes vinhos, foi-me vedado saber. Não encontrei vinhos velhos, e se os ha, devem resentir-se do defeito capital de uma extrema aguardentação.

Se olharmos com attenção para os grés ferruginosos situados ao norte e ao sul da cidade de Thomar, não será difficil reconhecer que o vinho d'esses terrenos deve ser assás distincto d'aquelles em que temos fallado. Serão de ordem tal essas differenças, que nos dêem fundamento para estabelecer um quarto typo?

Não o direi por emquanto, porque me faltam as provas; comtudo, ahi fica ao lado d'estes vinhos um ponto de interrogação.

Vou concluir este trabalho com uma simples observação, que já fiz o anno passado.

Os lavradores vinhateiros não podem em geral emprehender melhoramentos na sua definhada industria. A falta de instrucção e de capital ha de oppor-se por muito tempo ainda ao desenvolvimento e progresso da nossa industria vinicola.

A maioria dos vinhagos de Portugal está hoje nas mãos da pobreza que não póde, ou da ignorancia que não sabe.

Tem a Hespanha em quinze annos duplicado a exportação. E nós o que temos feito? Talvez se possa dizer que tem succedido o contrario.